

Univerzita Karlova v Praze

Filozofická fakulta

Katedra teorie kultury (kulturologie)

Diplomová práce

Tereza Mrázková

Gastronomie v dějinách kultury

Gastronomy in cultural history

Praha 2011

Vedoucí práce: PhDr. Vladimír Czumalo, CSc.

Ráda bych poděkovala vedoucímu své diplomové práce PhDr. Vladimírovi Czumalovi, CSc. za odbornou pomoc a velkou trpělivost při psaní mé diplomové práce.

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 18.8 2011

podpis

Anotace

Diplomová práce “Gastronomie v dějinách kultury“ je kulturologickou studií, zaměřující se na vývoj a postavení gastronomie v souvislostech každodenního života evropské společnosti od středověku do konce 19. století. Důraz je přitom kladen na prostředí českých zemí. Práce se zabývá i dalšími oblastmi, které s gastronomií a stolováním bezprostředně souvisí, především ji zajímají proměny životního stylu, které jsou odrazem technologického a hospodářského vývoje. Metodicky se opírá o historické, kulturně-antropologické a sociologické výzkumy. Výklad je veden chronologicky a je strukturován v souladu s obvyklou kulturněhistorickou periodizací. Specifikum práce spočívá zejména ve snaze o celistvý přístup k pojetí tohoto interdisciplinárně zajímavého tématu.

V kapitole o středověku popisuje vliv odlišných alimentárních systémů a hippokratovsko-galénské teorie na formování středověké stravy. Neopomíná křesťanskou víru, společenský statut založený na lenním systému ani rozvoj měst jako nových politických, kulturních a hospodářských center oblastí. Kapitola věnovaná renesanci se zabývá návratem k antickým ideálům, vznikem nové aristokracie, zjemňováním mravů a pořádáním okázalých slavností s promyšlenými pokrmy. Rozebírá problematiku osobní kvality, která určovala způsob stravování jednotlivých vrstev. Zajímá se o změny v hospodářské oblasti, obdělávání úhoru a vznik monokulturních oblastí. Důležité jsou také objevitelské cesty a příchod nových potravin. Následující kapitola postihuje hospodářskou, politickou a společenskou situaci, ovlivněnou důsledky třicetileté války. Významné je především nahrazení trojpolního osevného systému systémem norfolským, brambory jako nepostradatelná součást stravy či zavádění prvních manufaktur. Zásadní je také vznik francouzské haute cuisine či obliba nových nápojů, která vyústila k zakládání kaváren jako k novému místu setkávání. Kapitola o 19. století se zabývá průmyslovou revolucí, nástupem moderní společnosti a s nimi spojenými změnami, jakým je rozvoj jednotlivých průmyslových odvětví, vznik tržní ekonomiky či vlna urbanizace. Nové technologie přispěly k rozšíření způsobů konzervace potravin a rozvoj dopravy přispěl k delokalizaci stravovacího systému. Magdalena Dobromila Rettigová svou výukou mladých hospodyněk ovlivnila vývoj měšťanské kuchyně u nás. Na konci kapitoly o 19. století pak práce pojednává o stravování mimo domov, vzniku prvních restaurací a „sporákové revoluci“.

Summary

Diploma thesis „Gastronomy in cultural history“ is a cultural study focusing on the development and status of gastronomy in the context of everyday life of European society from the Middle Ages to the late 19th century. An emphasis is placed on the environment of the Czech lands. The thesis also deals with other fields that are directly related to gastronomy and table manners, it is particularly interested in changes in lifestyles that reflect the technological and economic development. Methodologically it is based on historical, cultural anthropological and sociological research. The interpretation is kept chronologically and is structured in accordance with the usual cultural-historical periodization. The specifics of the thesis consist mainly in pursuit of a holistic approach to the concept of this interdisciplinarily interesting topic.

In the chapter on the Middle Ages, it describes the influence of different alimentary systems and Hippocratic-Galenic theory on the formation of the medieval diet. It neither ignores the Christian belief and social status based on a feudal system, nor the development of towns as new political, cultural and economic centres of the region. The chapter on the Renaissance is concerned with a return to ancient ideals, the emergence of a new aristocracy, refining the manners and holding lavish celebrations with sophisticated dishes. It discusses the issue of personal quality which determined eating habits of individual social strata. It is interested in changes in the economic field, a fallow cultivation and the formation of monocultural areas. Journeys of discovery and the advent of novel foods are important as well. The following chapter depicts the economic, political and social situation affected by the consequences of the Thirty Years War. What is primarily significant is the substitution of the three-field system for the Norfolk four-course system, potatoes as an essential part of the diet and the introduction of the first manufactories. Crucial are also the emergence of French haute cuisine and the popularity of new drinks which resulted in the establishment of coffeehouses as a new meeting place. The next chapter on the Nineteenth Century deals with the industrial revolution, the advent of modern society and related changes, such as the development of individual industries, the emergence of market economy and the wave of urbanization. New technologies contributed to the expansion of methods of food preservation and the development of transport contributed to the delocalization of the catering system. Magdalena Dobromila Rettigová influenced the development of the bourgeoisie cuisine in our country. At the end of the chapter the thesis discusses the issue of eating out, the emergence of the first restaurants and „the stove revolution“.

Obsah

Úvod	8
1. Středověk.....	12
1.1 Charakteristika období z hlediska gastronomie	12
1.2 Život středověké společnosti.....	14
1.2.1 Život na venkově	16
1.2.2 Život ve městě	19
1.3 Půst.....	21
1.4 Středověká gastronomie.....	23
1.4.1 Sacharidy	25
1.4.2 Bílkoviny	28
1.4.3 Tuky.....	31
1.4.4 Vitamíny	32
1.5 Ve znamení koření	33
2. Renesance a raný novověk	36
2.1 Charakteristika období z hlediska gastronomie	36
2.2 Proměny raně novověké společnosti.....	37
2.3 Problematika osobní kvality	40
2.4 Renesanční a raně novověká gastronomie	42
2.5 Vinařství v českých zemích	44
2.6 Alchymie.....	46
3. Mezi třicetiletou válkou a průmyslovou revolucí (17. - 18. století).....	48
3.1 Charakteristika období.....	48
3.2 Život po třicetileté válce	50
3.3 Vývoj gastronomie po třicetileté válce a novinky v jídelníčku	51
3.3.1 Vznik francouzské gastronomie	56
3.3.2 Módní nápoje.....	57
3.3.3 Brambory.....	61
4. Období po průmyslové revoluci (19. stol.).....	64
4.1 Charakteristika období z hlediska gastronomie	64
4.2 Rozvoj průmyslu a obchodu	66
4.3 Život společnosti po průmyslové revoluci.....	68
4.4 Gastronomie po průmyslové revoluci.....	69
4.4.1 Francouzská kuchyně 19. století.....	72

4.4.2	Restaurace a stravování mimo domov.....	73
4.4.3	„Sporáková revoluce“	75
5.	Shrnutí společných fenoménů	77
5.1	Řehole a stravování.....	77
5.2	Pivovarnictví a pijáctví	82
5.3	Hostiny	87
5.4	Kuchařství	93
5.5	Stravování a zdraví	95
	Závěr.....	98
	Použitá literatura.....	101
	Obrazová příloha	106

Úvod

Jako téma své práce jsem si zvolila gastronomii. Budu se snažit o kulturologický pohled na tuto oblast během různých kulturních období od středověku až po konec devatenáctého století. Protože jsem se zaměřila zejména na české území, vybrala jsem si jako počáteční dějinnou etapu právě středověk, který je v našem prostředí prvním skutečně výrazným a plně doloženým obdobím. K předchozím dějinným etapám existuje pro naše území výrazně menší množství dokladů pramenných i hmotných. Navíc právě skladba středověké stravy je dnes považována za výchozí bod pro další vývojové etapy. Práce končí devatenáctým stoletím, kdy Evropa díky velkému vědeckému, technologickému a společenskému rozvoji přinášejícímu zásadní změny vstupuje do moderní doby. Právě během devatenáctého století proběhly všechny podstatné změny a ty následující ve století dvacátém nejsou v zásadním pohledu již tak převratné.

Gastronomie je v mé práci chápána v širokém slova smyslu, tedy nejen jako oblast kulinářství, ale také jako prostor pro všechny dílčí jevy související s problematikou stravování v jednotlivých obdobích dějin napříč všemi společenskými vrstvami. Dle definice Edwarda Burnetta Tylora je považována za součást kultury: „*Kultura neboli civilizace... je ten komplexní celek, který zahrnuje poznání, víru, umění, právo, morálku, zvyky a všechny ostatní schopnosti a obyčeje, jež si člověk osvojil jako člen společnosti*“¹ Kultura jídla je tedy něčím, co si člověk osvojil a co žádný jiný živočišný druh na s ním srovnatelné úrovni nemá, v každé kultuře se ale může lišit. Právě „*kultura řídí výběr jídla, formuje představy, diktuje oblékání atd. Není to ale nehmotná síla, je osvojována a sdílena lidmi.*“² „*Jedení je jako univerzální vzorec součástí univerzální kultury, ale co je považováno za jídlo a jakým způsobem se jí, je jedinečný vzorec, součást jedinečné kultury, a jako takový závisí na socializaci.*“³ Otázkou každé kultury je také to, kolikrát denně člověk jí a v jakou dobu. Podle Rolanda Barthesa je potrava „*způsobem komunikace, je souborem obrazů, vytváří pravidla použití a pravidla chování.*“⁴ Malinowski považuje jídelní kulturu za „*celek skládající se z nástrojů i spotřebního zboží, z ustavených výsad pro různá sociální seskupení, z lidských myšlenek i zručnosti, víry i zvyků.*“⁵ Motivy jídla jsou povahy fyziologické, psychologické a sociální. Mezi fyziologické patří pocit hladu

¹ TYLOR, E. B. *Primitive Culture*. I. vol., 1871. s.1. Cit. podle: SOUKUP, V. *Dějiny antropologie*. Praha: Karolinum, 2004. s. 284.

² LAWLESS, R. *Co je to kultura*. Olomouc: Votobia, 1996, s. 55.

³ Tamtéž, s. 48.

⁴ BARTHES, R. *Pour une psychologie de l'alimentation contemporaine*. Annales E.S.C. 16. Cit. podle: LENDEROVÁ, M. *Z dějin české každodennosti. Život v 19. Století*. Praha: Karolinum, 2009. s. 118.

⁵ MALINOWSKI, B. *A Scientific Theory of Culture and Other Essays*, 1944. Cit. podle: DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999. s. 16.

(kručení v břiše). Psychologickými jsou slast nebo odpor, stravování není pouze pudovou záležitostí nutnou k udržení životně důležitých funkcí těla, stává se i velkým potěšením. Sociální motivy souvisí například s tím, co platí za jedlé a co nikoliv či způsoby přípravy jídla napříč společnostmi.

Kultura jídla rozděluje lidskou společnost zeměpisně i hierarchicky. „*Jídlo uspokojuje jednu ze základních životních potřeb; způsob tohoto uspokojení se proměňuje jak v závislosti na době, zeměpisném určení a vývojovém stupni lidské společnosti, tak v závislosti na příslušnosti k té které sociální, případně profesní vrstvě. Váže na sebe další sociální funkce: je úzce spojeno s náboženstvím, společenskou komunikací a reprezentací, je zdrojem představ a imaginace, zdrojem a inspirací regionálních stereotypů.*“⁶ Zvláště u nejvyšších vrstev společnosti docházelo ke snaze oslnit pomocí utrácení peněz za velkolepé slavnosti, jejichž součástí bylo honosné mrhání, které by se dalo považovat za jistou analogii potlachů, tolik rozšířených u některých kmenů severoamerických indiánů. Jídlo a strava jsou ovlivněny také kulturními změnami. Nejběžnějším typem je akulturace, exogenní změna, ke které dochází v důsledku kontaktu různých kultur. Je selektivní a vypůjčené znaky jsou v určité míře modifikovány přizpůsobením novému kulturnímu kontextu.

Problematika stravování je nesmírně zajímavým interdisciplinárním fenoménem a vděčným tématem kulturních historiků, etnografů a etnologů. Avšak nezůstává bez povšimnutí ani u antropologů, sociologů, ekologů, lékařů či ekonomů. Etnografové a etnologové studují materiální produkty a zvyky, které se vážou k jídlu a stolování, nesmíme opomenout například Güntera Wiegelmanna, který se zaměřoval na proměny stravování osmnáctého a devatenáctého století v německé jazykové oblasti v dílech *Theoretische Konzepte der europäischen Ethnologie. Diskussionen um Regeln und Modelle*⁷ či *Kartoffelspeisen des 19. Jahrhunderts in NordDeutschland*⁸. Z kulturních historiků připomeňme alespoň ty zabývající se vývojem stravování na českém území, tedy Zikmunda Wintera (*Kuchyně a stůl našich předků: Líčení dějepisné ze století XVI*⁹) a Čenka Zíbrta (*Mravy a společenské řády při jídle a pití: po rozumu starých Čechův*¹⁰). Sociologie jídla se zabývá „*funkcí potravin, výživy, činností spojených s přípravou jídla,*

⁶ LENDEROVÁ, M. *Z dějin české každodennosti. Život v 19. století*. Praha: Karolinum, 2009. s. 117.

⁷ WIEGELMANN, G. *Theoretische Konzepte der europäischen Ethnologie. Diskussionen um Regeln und Modelle*. Münster : Lit, 1991.

⁸ WIEGELMANN, G. *Kartoffelspeisen des 19. Jahrhunderts in NordDeutschland*. In OTTENJANN, H. *Die Kartoffel : Geschichte und Zukunft einer Kulturpflanze*. Stiftung Museumsdorf Cloppenburg: 1992.

⁹ WINTER, Z. *Kuchyně a stůl našich předků: Líčení dějepisné ze století XVI*. Praha: Dr. František Bačkovský, 1892.

¹⁰ ZÍBRT, Č. *Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití: po rozumu starých Čechův*. Praha: J. R. Vilimek, 1890.

systemem stravování a stolování v době současné i minulé.“ Také „*studuje stravování v různých kulturách, stravování uvnitř dané společnosti ve vztahu k různým sociodemografickým skupinám a etnickým společenstvím.*“¹¹ Kulturní a sociální antropologie se zabývala výzkumem jídla především v druhé polovině dvacátého století, zajímala ji problematika stravování v historickém kontextu jako součást dějin každodennosti. Důležitý byl i symbolický význam (náboženská souvislost) a funkce dané stravy v určité společnosti a kultuře. Strukturalista Claude Lévi-Strauss se věnoval problematice svým osobitým přístupem v eseji *Le triangle culinaire*¹² z roku 1966. Podle něj je kuchyně jazykem, který prozrazuje strukturu dané společnosti, díky němu můžeme odhalit skryté rozpory kultury. Také se pokusil analyzovat kulinářské technologie typické pro různé kultury, došel k názoru, že kuchařské postupy kdekoliv na světě souvisí především se třemi hlavními kategoriemi: syrové, vařené a shnilé. „*Z hlediska kuchařských operací představuje syrové neutrální pól, zatímco oba zbývající jsou binárními kontrasty – vařené je kulturní transformací syrového, zatímco shnilé je jeho transformací přirozenou.*“¹³ Podle Mary Douglasové (*Purity and Langer. An analysis of concepts of pollution and taboo*¹⁴) jsou kategorie stravy odrazem sociální reality. Důležité události v životě člověka (přechodové rituály) jsou také spojeny s určitým jídelníčkem a stolováním. Douglasová také zkoumala důvody zákazu konzumace vepřového masa v židovské kultuře na základě své teorie nečistého. Z jejího výzkumu vyplývá, že v dané kultuře se nejlépe tento druh masa ne proto, že by měli Židé žijící na svém původním území (Blízký východ) problémy s chovem vepřů nebo zažívací potíže spojené s biologickou determinací, ale z naprosto jiného důvodu. „*Na základě analýzy židovských stravovacích zákazů sepsaných v bibli (Třetí kniha Mojžíšova – Leviticus) dospěla k závěru, že určitá zvířata nebyla určena ke konzumaci, neboť na nich něco jejich požitelnost znesvěcovalo a činilo je nečistými.*“¹⁵

V této práci bych se ráda pokusila zmapovat alespoň část pestrého dějinného vývoje gastronomie v oblasti západní kultury s ohledem na vývoj v našich zemích. Zaměřím svou pozornost i na některé další oblasti, které s ní bezprostředně souvisí. Jakákoliv změna v oblasti stolování je totiž přímým důsledkem proměny životního stylu, jeho celkové filozofie a přijímaných obyčejů. Také je odrazem vývoje technologií a

¹¹ LENDEROVÁ, M. *Z dějin české každodennosti. Život v 19. století*. Praha: Karolinum, 2009. s. 117.

¹² LÉVI-STRAUSS, C. *Le triangle culinaire*. L'Arc: 1966.

¹³ LÉVI-STRAUSS, C. *Mythologica*. Cit. podle: SOUKUP, V. *Dějiny antropologie*. Praha: Karolinum, 2004. s. 464.

¹⁴ DOUGLAS, M. *Purity and Langer. An analysis of concepts of pollution and taboo*. London: Routledge, 1966.

¹⁵ SOUKUP, V. *Dějiny antropologie*. Praha: Karolinum, 2004. s. 534.

hospodářství. Proto jsem se rozhodla pro celostný kulturologický přístup k pojetí tohoto zajímavého tématu. Kromě úvodu a závěru obsahuje práce čtyři kapitoly věnující se vybraným obdobím a poslední pátou, která shrnuje společné fenomény všech zmíněných období. Součástí práce je také obrazová příloha.

1. Středověk

1.1 Charakteristika období z hlediska gastronomie

Již v antice vznikaly dva velmi důležité a naprosto odlišné alimentární systémy, které se významně promítají i do následujících období dějin. Řekové a Římané silně rozlišovali mezi obděláným a neobděláným územím. Neobdělaná panenská příroda neboli *staltus*, měla velmi negativní význam, byla nelidská, neproduktivní a necivilizovaná. Antická kultura byla kulturou usedlého zemědělství, nikoliv lovu a proto spíše upřednostňovala *ager*, soubor obdělávaných polí. Nejčastěji se pěstovalo obilí, olivy a vinná réva, tyto plodiny se staly hlavními kulturními prvky své doby. Kromě pěstování plodin bylo rozšířeno zahradnictví, sadařství a chov ovcí. Takovýto alimentární systém se nazývá středomořský a jeho nejdůležitějšími prvky jsou obilné kaše, pšeničný chléb, víno, zelenina, olivový olej a sýr. Oproti tomu pro Germány a Kelty měla velký význam panenská příroda a lesy. Místo zemědělství jsou jejich hlavními aktivitami lov, rybolov, chov volně se pasoucích zvířat a sběr divokých plodin. Nejdůležitější potravinou pro ně bylo maso, sýr a mléko. Ale i Germáni a Keltové pěstovali některé druhy obilnin. Místo vína však pili pšeničné pivo, kobyli mléko a kvašené mošty z divokých plodů. K maštění nepoužívali olej jako Řekové a Římané, ale máslo a sádlo. Jejich alimentárnímu systému se říká barbarský. „*Polního hospodářství si nijak zvlášť nehledí, potravou je jim většinou mléko, sýr, maso.*“¹⁶ Jejich obvyklým nápojem je „*tekutina z ječmene a pšenice, ředěná na způsob vína.*“¹⁷ Jinak „*se jednoduše živí lesními plody, čerstvě zabitou zvěřinou a syrovátkou.*“¹⁸

I když oba alimentární systémy a kultury byly velmi rozdílné, na počátku středověku došlo v západoevropské společnosti k jakémusi sblížení. Díky s tím souvisejícím změnám začalo maso získávat naprosto zásadní význam. Ale středověký jídelníček nebyl ovlivněn jen barbarským a středomořským systémem, ale také křesťanstvím a s ním souvisejícími pústy nebo antickou hippokratovsko - galénskou teorií tělesných šťáv. Ta „byla projevem všeobecného názoru, že vesmír byl stvořen ze čtyř elementů, z nichž každý má svou vlastní charakteristiku: ohně (horko a sucho), vody (chladno a vlhko), země (vlhko a sucho), a vzduchu (horko a vlhko). Existence lidského těla pak měla záležet na čtyřech souvztažných tělesných šťávách: žluči nebo přesněji žluté žluči, hlenu, černé žluči a krvi. Tyto prvky a šťávy se odrážely ve všech věcech. Středověcí

¹⁶ CAESAR, G. I. *Válečné paměti*. Praha : Svoboda, 1972, s. 186.

¹⁷ TACITUS, G. C. *Germania*. Cit. podle MONTANARI, M. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha: Lidové noviny, 2003, s. 15.

¹⁸ Tamtéž, s. 15.

dietologové přiřazovali jednotlivcům optimálně vyváženou stravu za účelem dosažení umírněného rozpoložení – teplého a vlhkého.“¹⁹

To, co se jedlo v rámci různých regionů, se sice mohlo jemně odlišovat, avšak na každém kroku se projevoval fenomén společenského statutu a viditelná snaha vyšších vrstev diferencovat se od ostatních. Měnil se také postoj k jídlu jako takovému. Ve starověku sice jedli rádi, ale velice střídavě, bylo to jednou ze ctností, která byla obdivována u všech vládců a panovníků. Oproti tomu pro Germány a Kelty byla obdivuhodná osoba, která byla nenasytná. Protože se středověký člověk za svůj život oproti antice často setkával s hladomory, neustále u něj existoval veliký strach z hladu. Ten vedl k častému přejídání, které bylo velmi rozšířeným jevem u všech vrstev obyvatel, pokud k němu dostali příležitost. Hojnost jídla a pití byla sice snem každého středověkého člověka, avšak stála v přímém protikladu k půstům nařízeným církví.

Na přelomu osmého a devátého století začal po minulých, spíše nepříznivých obdobích počet obyvatel prudce vzrůstat. To mělo za následek zvýšenou poptávku po potravinách a potřebu obdělávat do té doby zemědělsky nevyužívané půdy. Zdroji obživy se staly také lesní porosty a bažiny. V lesích se lovila zvěř, zatímco v bažinách se chytaly sladkovodní ryby, oblíbenými druhy byly štiky, pstruzi, jeseteři a úhoři. Též se objevovalo kultivování lesních porostů, kdy se v nich vysazovaly jedlé kaštiny, z kterých se po semletí získávala mouka využívaná k pečení chleba. Také docházelo k masivnímu kácení lesů, aby se mohla získat nová orná půda. Pomalu nastávalo období lepších klimatických podmínek, hospodářského a společenského rozkvětu na většině míst evropského kontinentu. Četnost a síla hladomorů se zmírnila, už nebyly takovou hrozbou jako dříve. Šlechta byla stále tím, kdo měl vliv na změnu společenských zvyklostí. I když bylo ještě stále vhodné jíst mnoho, začala být neméně důležitá i vybranost pokrmů. Rozeznat kvalitní a dobré jídlo od toho špatného bylo samozřejmou schopností správného aristokrata. Není náhodou, že právě v této době se začínají znovu objevovat kuchařské knihy (od pozdního období starověkého Říma se zcela přestaly vyskytovat).

Od konce třináctého století hospodářství v mnoha evropských oblastech postupně stagnovalo. Byla to sice naprosto přirozená záležitost, ovlivněna zpomalenou zemědělskou expanzí, jenže vše probíhalo mnohem dramatičtější způsobem než kdykoliv předtím. Populace již byla mnohem vyšší a najednou ji nebylo možné uživit. Nastalo období, kdy strach z hladu byl všudypřítomný. Celá první polovina čtrnáctého století byla navíc silně poznamenána zhoršenými klimatickými podmínkami. Ve středověku byl nebezpečný jakýkoliv výkyv počasí, který přímo ovlivnil úrodu a mohl tak způsobit hladomor, který

¹⁹ FREEDMAN, P. H. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 167.

byl živnou půdou pro nejružnější epidemie a nemoci. Střídající se hladomory a období hojnosti byly typickými jevy celého středověku. Velmi nebezpečné byly především krátkodobější klimatické výkyvy, které přinášely na rozdíl od dlouhodobějších změn, kterým se již tehdejší společnost dokázala přizpůsobit, naprosto katastrofální důsledky na život tehdejších obyvatel. Každé město se snažilo při takových krizích co možná nejvíce chránit své obyvatele. „*Například při hladomoru v letech 1328-1330 vedla florentská obec velmi nákladnou zásobovací politiku a utratila, jak vypráví kronikář Giovanni Villani, ‘přes šedesát tisíc zlatých florénů, jen aby nasýtila lid’. Obilí a mouka byly prodávány za dotovanou cenu, aby se uspokojila ‘zoufalá touha lidu a chudáků a aby každý mohl žít alespoň z chleba’.*“²⁰ Venkované si o podobné podpoře mohli nechat jen zdát, proto se někteří z nich vydávali do města zkusit tam své štěstí, avšak většinou moc nezmohli. I tato skutečnost napomáhala zrodu sociálního napětí mezi městem a venkovem. K hladomoru se ještě přidala i velká morová epidemie, která se rychle šířila a řádila po celé Evropě. Následky byly nedozírné, vymřela přibližně celá čtvrtina tehdejšího evropského obyvatelstva.

Na přelomu čtrnáctého a patnáctého století naštěstí došlo ke zlepšení situace a svět se vrátil do svých kolejí. „*Po období populačního boomu, ne později než ve dvacátých letech 14. století, a katastrofického snížení počtu obyvatel v letech 1348-1349, kdy řádila černá smrt, se vyváženost stravy změnila. V pozdní středověké Evropě se vzhledem k počtu lidí vyskytoval neúměrně velký počet zvířat, což vyústilo v zásadní nárůst spotřeby masa a ‘masožravá Evropa’ se brzy stala realitou.*“²¹ Maso se stalo jednou z velmi důležitých komodit při obchodování na trhu a také čím dál více bylo součástí jídelníčků. Nejvyšší spotřeba logicky náležela středním a vyšším vrstvám, dále pak lidem žijícím ve městech. Ke konci čtrnáctého století se maso stále více dostávalo i do jídelníčku nižších vrstev. Spotřeba evropských obyvatel v té době vzrostla v průměru na sto kilogramů masa na hlavu za rok. Ve Středomoří, kde maso nikdy nezískalo tak zásadní úlohu jako v jiných oblastech, je však výrazně nižší průměrná spotřeba. Koncem středověku se tvořily po Evropě oblasti specializované na určité potravinářské výrobky (například sýr, šunka, atd.), které získaly takový věhlas, že se pro ně mnohdy jezdilo i ze sousedních zemí.

1.2 Život středověké společnosti

Středověká společnost byla feudální, tedy založena na lenním systému s pevně danou strukturou. V myšlení lidí byla hluboce zakořeněna víra v Boha, ten se stal hlavní

²⁰ MONTANARI, M. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha: Lidové noviny, 2003, s. 71.

²¹ FREEDMAN, P. H. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 172.

středověkou hodnotou a křesťanství jediným možným náboženským vyznáním. Víra v Boha „sjednocovala od středověku evropské národy v nadregionální pospolitost, současně každá národní církev přinášela do života lidí lidu svých zemí specifické prvky. V nejruznějších etapách dějin byla právě ona zastáncem státnosti, nositelkou národního jazyka a kultury, stále v čele boje proti cizákům.“²² Osídlení českého území naším současným etnikem nastalo příchodem slovanských kmenů v šestém století. Již předtím bylo toto území obydleno jinými národy, například Kelty a Germány. O několik století později dochází k dalším vlnám osidlování. Hlavně v jedenáctém a dvanáctém století za vlády Přemyslovců docházelo z iniciativy panovníka ke snaze o zlepšení zemědělské půdy. Obecně můžeme rozlišit dva typy kolonizace: vnitřní, kdy zemědělci z nížin hromadně obsazovali vyšší a zemědělsky méně výhodné oblasti, a vnější, způsobenou příchodem obyvatel ze zahraničních oblastí, kteří přinesli i mnohé kulturní inovace. V první polovině třináctého století již byla sídla i v místech, kde bylo zemědělství být i jen trochu možné.

Středověká společnost se dělila na církevní a světskou, obě se ještě členily dle pevné hierarchie. Církev měla ve středověku naprosto specifické postavení. Kněží, kteří byli určitou elitou společnosti, díky svému vzdělání byli předurčeni vykonávat řadu podstatných činností pro chod společnosti. Významnou roli zastávaly i kláštery a v nich sídlící řádová společenství, která postupem času vydobyla výrazný vliv. Světská společnost byla tvořena třemi sociálně i právně zcela nerovnými vrstvami, rozdíly mezi nimi byly brány jako přirozené a držely tak celé společenství pohromadě. Stav, do kterého se člověk narodil, byl daný a nebylo možné ho již jakkoliv změnit. Na samém vrcholu pomyslného společenského žebříčku stál panovník země, pocházející ze šlechtického rodu. Byl nejbohatším a nejsvobodnějším členem společnosti. Avšak postupem času začal svou téměř neomezenou moc, kdy rozhodoval o všem kromě náboženských záležitostí, pomalu ztrácet. Docházelo k tomu především díky předávání půdy šlechtě do osobního či dědičného vlastnictví ve formě léna. Od vrcholného středověku, vznikaly na sídelních královských hradech stálé dvory. Právě na nich se rozvíjela dvorská kultura. „Královský dvůr v širším smyslu sestával celkově z okolí krále, tedy vedle personálu a královské rodiny jej tvořili i nositelé duchovních a světských úřadů, „velmoži“, kteří právě dleli na dvoře.“²³ Život na dvoře přinášel zcela logicky mnohem více volného času, než jaký měli lidé žijící na vesnici. Oblíbeným způsobem jeho trávení byly hony na divokou zvěř, odehrávající se v lesích, jež byly součástí panského majetku a byly proto pro obyčejný lid nepřístupné, pytláctví bylo tvrdě pronásledováno. Díky honům dávala šlechta najevo svou moci i

²² VONDRUŠKA, V. *Církevní rok a lidové obyčeje*. České Budějovice: DONA, 1991, s. 2.

²³ GOETZ, H. – W. *Život ve středověku*. Jinočany: H+H Vyšehradská, 2005, s. 237.

postavení a zároveň také odvalu. Nejčastěji se lovila vysoká zvěř, divoká prasata a medvědi, nepohrdlo se ani drobnějším zvířectvem. Vrcholnou součástí dvorského života bylo pořádání slavností, samozřejmě při nich nechyběly okázalé hostiny. Důvodů ke konání oslav bylo požehnaně, ať již korunovace, svatba, návrat z války či nejrůznější církevní příležitosti. Součástí veselí byla nejrůznější umělecká představení, při nichž vystupovali básníci, potulní herci či kejklíři. Nechyběla ani hudba a tanec. Před každou dvorní slavností se sloužila mše, která vyjadřovala náboženskou součást akce. Hlavním bodem oslav mohl být rytířský turnaj, sportovní disciplína, která učila mladé šlechtice zacházet se zbraněmi.

Šlechta, jejíž moc neustále rostla, se rozdělovala na vyšší a nižší. Jejich členové mohli zastávat rozhodující posty a vlastnili půdu, ke které patřili i poddaní, od kterých vybírali velké množství poplatků a měli nad nimi neomezenou moc. Povinností šlechty bylo podle potřeby vyživovat pána a jeho dvůr. Spolu s panovníkem řídily bohaté rody celou světskou společnost a měly panská práva (díky nim mohly kolonizovat nové oblasti, zakládat města či soudit při sporech). Nižší vrstvě šlechty se již žilo o poznání hůře. Patřili sem zemané, rytíři a vladykové, kteří sice také měli majetek v podobě půdy a poddaných, ale rozhodně je nebylo možné srovnávat s třídami ve vyšším postavení. Záviseli na panovníkovi a dalších feudálech. Často zchudli natolik, že přišli o většinu svého majetku a museli hledat jiný způsob obživy. Při válečných konfliktech bylo jejich povinností narukovat do vojenských oddílů a bojovat zde na straně panovníka za plat jako žoldnéři. Tato nižší a neustále chudnoucí šlechta plynule přecházela ve vrstvu svobodných rolníků, bohatých sedláků. Právně sice byli svobodní, ale ve skutečnosti museli platit daně vládci a také měli různé povinnosti při obraně své země v případě nebezpečí. Tím jak se ceny půdy nezadržitelně zvyšovaly, tím se početná vrstva svobodných rolníků neustále ztenčovala. Mnozí z nich často končili jako poddaní, nejpočetnější společenská třída středověké společnosti. Poddaní byli neprivilegovanou vrstvou, která kromě vlastního hospodaření měla za povinnost pracovat na panském statku a odvádět jak vysoké renty v naturáliích feudálům, tak desátek církvi a to i přesto, že velmi často žili v chudobě. Dalšími důležitými faktory odlišujícími každodennost jednotlivých zástupců společnosti byly rozdíly, které přinášel životní styl na venkově a ve městě.

1.2.1 Život na venkově

Většina obyvatel středověké Evropy žila na venkově a zabývala se zemědělstvím. Zpočátku měly i nižší vrstvy možnost využívat lesní porosty, jednak na dřevo, které bylo výborným stavebním materiálem a surovinou k výrobě nástrojů a předmětů, ale také

k výživě hospodářských zvířat či lovení zvěře. Navíc v lesech mívaly často svá obydlí i divoké včely. Později, když mohly být lesy využívány pouze šlechtou, to přirozeně přispělo ke střetům mezi vrchností a nižšími venkovskými vrstvami. Situace se nejvíce vyostřila na přelomu osmého a devátého století a poté na začátku století jedenáctého. To, že obyčejní vesničané měli čím dál menší práva na využití lesních zdrojů a neobdělávané půdy, vedlo ke stále větší diferenciaci stravy podle sociálních vrstev v kvalitativním smyslu.

Raně středověké vesnice byly obvykle tvořeny částečně zahluobenými dřevěnými stavbami, které měly stěny z pletené či roubené konstrukce izolované hlínou. Ve vrcholném a pozdním středověku se již běžně setkáváme s usedlostmi, které byly tvořeny obytnými domy stavěnými z kamene a dřeva a hospodářskými staveními. Musíme však brát v potaz existující regionální rozdíly, které často souvisejí i s použitým materiálem. V obytné místnosti, jizbě, stálo otevřené ohniště, někdy i v kombinaci s pecí. Kouř z ohniště stoupal přímo do místnosti, proto se jí také říkávalo dymná jizba. Další vývojový stupeň otopného zařízení vznikl díky přesunutí ohniště z obytné místnosti do samostatného prostoru, který se vydělil ze zadní části síně. Takový prostor se nazýval černá kuchyně. Právě zde se nejen vařily pokrmy, ale také se přikládalo do kamen a vytápěl se odtud zbytek domu.

Hlavním článkem středověkého hospodářského systému a též zdrojem obživy, na kterém závisela naprostá většina tehdejšího obyvatelstva, bylo zemědělství. Raný středověk využíval dvojpolního systému, kdy byla půda rozdělena na dvě části a na první z nich se hospodařilo, dokud nebyla půda vysílená. Druhá část mezitím ležela ladem (úhor), po nějaké době se poloviny vyměnily. Protože se pěstovalo jen jednou ročně a půda většinou nebyla tak kvalitní jako dnes, ani výnosy nebyly nijak velké. Navíc nebyly k dispozici ani dobré zemědělské nástroje, oralo se dřevěným rádlem s kovovým hrotem za pomoci dobytka. Kdo si nemohl dobytek dovolit, tak musel táhnout rádlu vlastnoručně. Šlo o velmi úpornou práci, kterou si dnes jen stěží dokážeme představit. Ve dvanáctém století, kdy nastává agrární revoluce, byl dvojpolní systém nahrazen trojpolním a důsledkem byl významný nárůst výnosů. Avšak stále byly až desetinásobně nižší než v dnešní době. Při trojpolním systému byla půda rozdělena na jař, ozim a úhor. Jař se oséval na jaře (mezi jařiny patřily oves a ječmen), ozim na podzim (většinou se na něm pěstovalo žito, které nahradilo možný nedostatek jarního obilí, obvyklá byla i špalda, pšenice či ječmen) a úhor ležel ladem (byl používán jako pastva pro domácí zvířata, díky tomu docházelo i k prohojení a celkovému zkvalitnění půdy). Příští rok se pak celý cyklus posunul, předchozí úhor byl oset na jaře, jař na podzim a ozim odpočíval. Trojpolní systém existoval

především v podobě trojhonného hospodaření (někdy se mu říká regulované trojpolí), kdy o cyklu střídání rozhodovala jednotná pravidla sdílená všemi polnostmi. Další novinkou agrární revoluce byl vynález železného pluhu s asymetrickou radlicí a koly. Nejen, že neuvěřitelně zjednodušoval práci a šetřil lidskými silami, ale daly se díky němu orat i mnohem těžší druhy půdy než dosud. Spolu s pluhem se objevily také brány, ty sloužily především ke kypření ornice. Některé prameny však zavedení pluhu jako součást agrární revoluce dementují, podle nich v té době ještě taková vybavení existovat nemohla. Avšak určitě se objevil chomout, díky němu již bylo možné zapřáhnout koně, který byl daleko výkonnějším a rychlejším pomocníkem než hovězí dobytek. Ale koně díky náročnosti chovu a ceně nemohl vlastnit každý, takže nedokázal vytlačit hovězí dobytek z postu tažných zvířat.

Agrární revoluce a s ní související změny začaly přinášet první hospodářské přebytky. Proto již nebylo třeba tak velkého množství pracovní síly v zemědělství a část z ní se mohla začít věnovat jiným nově se rozvíjejícím oborům, především řemeslné výrobě, díky které se vyráběla spousta nového a kvalitního zemědělského náčiní, jakým byl rýč, lopata, kosa, srp či motyka. Kromě orby a kypření půdy byla další důležitou zemědělskou činností setba, většinou se prováděla ručně a mnohdy byla považována za ženskou práci. Mezi další ženské práce patřila starost o dobytek a drůbež a výroba látek a oblečení. Žně probíhaly ručně, zpočátku pomocí srpu, od vrcholného středověku se používala kosa. Posekané obilí se vázalo do snopů a ty se poté svázely do stodoly, kde se obilná zrna vymlátila klackem nebo později cepem. Zrna se nejdříve mlela jednoduchými ručními mlýnky ze dvou kruhových kamenů, později v mlýnech na vodní pohon. Od třináctého století se v některých částech Evropy objevují též mlýny větrné.

Na poli se kromě obilí pěstovaly luštěniny (fazole, hrách), řepa, olejniny (lněné semínko, mák) a len. Na zahrádkách se pěstovala zelenina (zelí, cibule, ředkvičky, celer, okurky), ovoce (jablka, hrušky, ořechy, švestky, kaštany) a koření. Také se významně rozvíjí vinařství, pěstování chmele a včelařství. To bylo potřebné díky medu a výrobě vosku. Kromě rozvoje pěstitelských činností se zlepšují podmínky pro chov zvířat. Mezi nejobvyklejší patřila prasata, krávy, ovce, kozy, drůbež a někdy i kůň. Hovězí dobytek poskytoval mléko, z kterého se vyrábělo máslo, tvaroh či sýry. Ovce se chovaly na maso, kůži a samozřejmě pro svou teplou vlnu. Prasata byla chována na maso, jejich chov byl nenáročný. Drůbež byla na venkově velmi rozšířena, chovala se hlavně kvůli vajíčkům, nejčastěji bychom se setkali se slepicemi a husami, někdy také s kachnami či holuby.

1.2.2 Život ve městě

Významný rozvoj a nárůst měst se díky velkým společenským a hospodářským změnám váže až k obdobím vrcholného a pozdního středověku. Byla důležitými centry, probíhal v nich veškerý politický, kulturní i hospodářský život dané oblasti. Budovala se na místech, kde již v minulosti stávala nějaká osada nebo v podhradí knížecích sídel či na úplně nových místech. Ale muselo se jednat o křižovatky důležitých obchodních tras, naleziště drahých kovů či jiné významné oblasti z obchodního, hospodářského či politického hlediska. Nová města nevznikala samovolně, ale většinou na popud krále, vyšší šlechty či biskupů. Jejich založení byla úkolem lokátorů, každé takové město mělo svůj přesně naplánovaný půdorys (ve středověku nejčastěji šachovnicovitý). Střed města tvořilo náměstí, kde se nacházela radnice, tržiště a v některých případech také kostel. Žili zde ti nejbohatší měšťané, jejich domy většinou bývaly zděné a často měly klenutá podloubí. V přízemí každého domu byl mázhaus, velká síň využívaná k obchodování či řemeslné výrobě. Obytné místnosti se nacházely v prvním patře. Ještě do třináctého století se ulice nedláždily, byly posypány šterkem nebo je tvořila udusaná hlína. Každé město mívalo i ochrannou funkci a proto bylo opevněno hradbami, původní dřevěné se později nahrazovaly kamennými se systémem bašt a bran umožňujícími vstup do města. Za hradbami bývalo předměstí, které již nebylo nijak chráněné. Stávaly tu budovy, které by díky přílišnému hluku, zápachu či nebezpečí otevřeného ohně ve městě překážely (kovárny, koželužny, atd.). Také zde žili poddaní, spodina a vydědenci.

Města se dělila podle svých zakladatelů na dvě hlavní skupiny královská a poddanská. Královská založil král a patřily buď jemu (šlo o nejbohatší města), či královně (tzv. věnná města). Obyvatelé byli podřízeni pouze panovníkovi a nepodléhali žádné jiné vrchnosti. Vlastníkem a zakladatelem poddanského města byla církevní nebo světská šlechta. Jeho měšťané zcela záviseli na vrchnosti a současně i na králi. Avšak každé město se snažilo co nejvíce osamostatnit a vytvořit si vlastní samosprávu, v jejímž čele stanul purkmistr s městskou radou (konšely). Důležitý byl také rychtář, který zastupoval moc pána města, královský rychtář krále a rychtáři poddanských měst světskou nebo církevní vrchnost. Právě to jim také dávalo jisté soudní pravomoci. Hospodářským kritériem vzniku měst byla dělba práce související se vznikem řemesel, zakládáním cechů a obchodováním na trhu. Počátky obchodování na českém území jsou spojeny s dálkovými směny, kdy se měnili nevolníci, cín nebo kožešiny za drahé exotické zboží. V desátém století se u nás objevují první ražené mince, denáry, ty předznamenaly počátek obchodování s penězi jako směnnými prostředky na trhu. Ten se konal vždy v určité dny v týdnu. O zvláštních příležitostech, jakými byly náboženské svátky nebo posvícení, se konaly jarmarky. „*Trh*

byl výrazem počínající „dělby práce“ na venkově, přičemž producenti a obchodníci byli z velké části, ačkoli ne výlučně, ještě totožní a minimálně část kupců a řemeslníků zůstávala začleněna do panského statku. Aby město mohlo pořádat trh, potřebovalo privilegium od pána. V královských privilegiích se právo tržní, celní a mincovní často slilo do práva jednoho. Ne všechna tržiště se později vyvinula ve města v právním smyslu, ovšem obráceně všechna významná města měla tržní právo.“²⁴

Města byla plně závislá nejen na zemědělském venkově, ale také stejně jako panovnické dvory na činnostech výrobních specialistů. Nejtypičtějšími z nich byli pekaři, kuchaři, pastevci, rybáři, ale také koželužové, hrnčíři a kováři. Často žili i několik desítek kilometrů od center nebo od míst, kde měli povinnost vykonat určitou službu nebo kam dováželi své produkty. „Se všemi panovník volně nakládal a jako součást hmotného a provozního zajištění je daroval klášterům a kapitulám. Darovaní lidé se objevují v různém sociálně topografickém kontextu, v bezprostřední vazbě k hradům, ke dvorům, nebo ve spojitosti s vesnicemi tak či onak odlehlými od center.“²⁵ Postupně se někteří specialisté, zabývající se nezemědělskou činností, dostávali díky uvolnění od půdy až do kategorie prvních řemeslníků. Cechy fungovaly jako profesní sdružení řemeslníků jednoho řemesla, která regulovala a usnadňovala jejich činnost. Cechy určovaly ceny, kontrolovaly kvalitu, chránily jednotlivé výrobce, ale také zamezovaly konkurenci mezi nimi.

Měšťany můžeme rozdělit podle míry práv na několik skupin: nejbohatší vrstvu, řemeslníky a chudinu. Lidé z nejbohatší vrstvy byli plnoprávní, řídili chod města, vlastnili domy a s nimi krámky. Řemeslníci byli střední a nejpočetnější vrstvou, nebyli ani bohatí, ale ani nežili v chudobě. Oproti tomu život chudiny se jevil jako velmi nezáviděníhodný. Většinou to byli lidé téměř bez práv, kteří neměli žádný majetek a ani dům. Vykonávali za nízkou mzdu těžkou práci nebo žebraři. V pozdním středověku v městech obvykle v ghettech žila židovská menšina, která byla silně utlačována.

Většina té nejlepší úrody se dostala na městský trh nebo do skladišť. Velkou starostí každého města bylo zásobovat potravinami své obyvatele a uspokojit je, používalo při tom legislativy, ovlivňující nejen proces samotné výroby, ale i dění na trhu. Měštští úředníci, však více než cokoliv jiného hájili své vlastní zájmy. „Hájení soukromých zájmů tu spadalo vjedno s hájením městského trhu, ochraňovat vlastní zájmy znamenalo ochraňovat i městskou spotřebu. Přesně se tedy určovaly práce, které bylo třeba vykonat: kolikrát zorat pole a v kterém období, kolik hnojiva použít a jaké odrůdy pěstovat (zvláštní pozornost se věnovala pšenici, protože měšťané o jiné obilniny neměli zájem). Na rolníky

²⁴ GOETZ, H. – W. *Život ve středověku*. Jinočany: H+H Vyšehradská, 2005, s. 294.

²⁵ KLÁPŠTĚ, J. *Proměna českých zemí ve středověku*. Praha: Lidové noviny, 2005, s. 302.

*se pohlíželo v jiném světle. Už nebyli jen ovládaným objektem (především v tom smyslu je chápala tradiční šlechta), ale spíš pracovním nástrojem ke zvýšení produkce a výdělku.“*²⁶

1.3 Půst

Půstem se označovalo období, ve kterém bylo z náboženských důvodů zakázáno konzumovat určité potraviny a pít alkoholické nápoje. Mezi typické zakázané potraviny patřilo maso, právě *„důvody této volby byly poměrně složité. Vedle přísně kajicnické motivace (zřikání se významného každodenního potěšení) tu zřejmě byly i další, spojené buď s přetrváváním určité „pohanské“ představy konzumace masa (obětování zvířat a jejich rituální konzumace byly základním momentem pohanské zbožnosti), nebo s přesvědčením, vědecky potvrzeným lékařskými texty, že konzumace masa příliš podněcuje nevázanou sexualitu (velkého nepřítele dokonalého křesťana), anebo s tradicí vegetariánského „pacifismu“, odkazem řecké a helénské filozofie. Faktem je, že zdržování se masa bylo od prvních staletí křesťanství ústředním leitmotivem moralistických traktátů i předpisů pro kajíčníky.“*²⁷ Maso se nahrazovalo hlavně rybami, protože nebyly považovány za maso v pravém slova smyslu. Díky tomu se staly nejběžnějším postním pokrmem. Zvyk konzumace ryb jako náhražky klasického masa se nejvíce rozšířil hlavně mezi devátým a desátým stoletím. Od té doby ryby již nebylo možné jíst společně s jinými druhy masa, čím dál zřetelněji stály proti nim v opozici. Kromě rybího masa se využily i vnitřnosti a šupiny, vařily se z nich sladké kaše a huspenina. Ani kosti se neztratily, roztloukly se a přidaly se do omáček. Kromě ryb se o půstech jedly také ústřice, hlemýždi, vodní ptáci a raci, ti se podávali vaření a pocukrování, ale také se z nich vyráběly rozmanité druhy paštik a nádivek.

Jako postní pokrm nemusela však nutně sloužit jen strava živočišného původu, velmi oblíbená byla také rostlinná. Především semenec (skládal se z máku a konopných semínek), pražmo (pražené nedozrálé obilí) a pučálka (namočený a smažený hrách). Kromě masa se v době půstu nejedly také ani luštěniny, sýry a vejce. Nejdříve se tímto druhem odříkání řídili hlavně asketičtí mniši a poustevníci, později se díky církvi stalo povinným pro celou společnost. Výjimku tvořili jen slabí nemocní lidé a děti. V období půstu se nesměly pořádat ani žádné oslavy a slavnosti, místo pozemských radovánek se měl člověk uchylovat k náboženskému rozjímání a jiným bohubylým činnostem. Dalším a z našeho pohledu zřejmě mnohem racionálnější důvodem pro držení půstu ve středověku

²⁶ MONTANARI, M. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003, s. 57.

²⁷ Tamtéž, s. 80.

je ten důvod, že bylo třeba dohlédnout, aby lidé více šetřili masem a potravinami bohatými na bílkoviny a měli je do zásoby na horší časy.

Dní, kdy se držel půst, byla většinou třetina (avšak někde až polovina) v roce. Jednak to byla určitá roční období, ale také předvečery svátků či určité dny v týdnu (především pátek a středa). Jedním z nejznámějších postních období v českých zemích bývalo to, které trvalo čtyřicet dní, od Popeleční středy (několik dní po Masopustu) až do Velikonoc. Stejně jako Velikonoce bylo pohyblivé, Popeleční středa obvykle bývala někdy mezi 4. únorem a 10. březnem. Zatímco Masopust býval pohanský a rozpustilý, konaly se během něj hostiny a před ním často probíhaly zabíjačky, tak Popeleční středa je charakteristická jako tichý křesťanský svátek. Nejdůležitějšími úseky celého čtyřicetidenního období bylo šest postních nedělí a na ně navazující pašijový týden. První postní neděle se přezdívalo pučálka či černá. Alternativní název černá pochází od zvyku žen, které si tento den uvazovaly tmavé šátky a nosily je po celé postní období. Druhá postní neděle se jmenovala prazná podle dalšího postního pokrmu, pražma. Třetí neděle se přezdívalo kýchavná, věřilo se, že kolikrát člověk kýchne, tolik let ještě bude živ či za tolik let zemře (výklad se různí dle oblastí). Název družebná se označovala čtvrtá postní neděle, během ní byla pravidla půstu trochu mírnější, bylo možné se scházet a veselit. Její název vznikl podle toho, že tento den chodil budoucí ženich se svým družbou navštívit dům nevěsty, kam měl pak o Velikonocích zamířeno na námluvy. Smrtelná neděle bývala již téměř před Velikonocemi a dle pohanské tradice (nemá to nic společného s křesťanstvím) se vynášela smrt (někde také Morana), tímto způsobem se slavil konec zimy a příchod jara. Šestá postní neděle se jmenuje květná a vzpomíná se při ní na Kristův příjezd do Jeruzaléma, kdy ho lidé vítali palmovými větvíčkami. Na památku se u nás místo palmových větvíček světily rozkvetlé větvíčky jivy (lidově kočičky). Lidé byli na tento den nastrojeni buď v nových či ve svých nejlepších šatech a bylo zakázáno cokoliv péct, protože by se mohl zapéct květ a neurodilo by se žádné ovoce.

Pašijový (též svatý) týden byl posledním týdnem před Velikonocemi, které sice byly nejdůležitějším křesťanským svátkem v roce, ale udržovaly se i některé velmi silné pohanské zvyklosti. Například na Zelený čtvrtek bylo doporučováno jíst zelenou stravu (špenát, zeli), která pak měla zajistit zdraví po celý rok. Před východem slunce se ještě doporučovalo sníst pečivo pomazané medem, mělo ochránit před hadím uštknutím a hmyzím bodnutím. Konaly se také mše, při kterých zvony zazvoní naposledy než „odletí do Říma“. Velký pátek je pak podle křesťanské tradice smutným dnem, vzpomíná se na ukřižování Krista. Avšak díky pohanství byl Velký pátek spojen i s vírou v čarodějnice a jejich uhranutím nebo se zázraky, díky kterým se odhalují poklady. Na Bílou sobotu při

památku Kristova vzkříšení se světil oheň před kostelem. Boží hod velikonoční znamenal konec půstu, ale přechod k obvyklému jídlu byl pozvolný, aby nenastal pro organismus příliš velký šok. Nejdříve se jedly posvěcené velikonoční pokrmy, mezi ně patřil mazanec, vejce, beránek a chléb. Pondělí velikonoční bylo svázané s pohanskou tradicí (a někde tomu tak je i dodnes), kdy koledníci chodili s pomlázkou na koledu a za odměnu dostávali od dívek barvená vajíčka.

Za nedodržení půstu nehrozil lidem žádný trest, spíše jen opovržení a ostuda, z toho důvodu byly postní zásady mnohdy brány na lehkou váhu. Jako příklad nám může posloužit advent, „*podle zpráv z českých zemí (nejstarší z druhé poloviny 14. století) lidé zvláště na venkově, ale většinou i ve městech během prosince pořádali rozpustilé zábavy, hospodské tancovačky, bavili se a dbali na to, aby měli plné stoly jídla.*“²⁸ V novověku po rozdělení křesťanství se pohled na půst obecně změnil. Zatímco katolická církev ho i nadále velmi podporovala, ta pravoslavná byla v této otázce mnohdy nejednotná. Nežádka byl půst dokonce i kritizován, jako příklad uveďme Martina Luthera, který tvrdil, že „*se Bůh nestará o to, co jíme a jak se oblékáme.*“²⁹ Výživa je podle něj jen záležitostí každého jedince.

1.4 Středověká gastronomie

Mezi základní úpravy středověkých pokrmů patřilo vaření, pečení a pražení. Vařilo se na ohništi s dymníkem buď přímo na žhavých uhlících, na trojnožce, v kotlíku nad ohništěm nebo v ústí chlebové pece. Vždy se topilo dřevem. Nad ohništěm také býval rožeň, na kterém se mohly péct velké kusy masa, menší se připravovaly na roštu. Pečení bylo finančně daleko nákladnější než vaření v kotlíku, proto „*konzumace pečeného jídla byla známkou společenského postavení. Nejenže maso na pečení muselo být vysoce kvalitní, ale na jeho přípravu se spotřebovalo také velké množství topiva.*“³⁰ Navíc při pečení masa docházelo k jeho velkému úbytku, vypékáním se zmenšovalo a cenná šťáva bez užítu odkapávala do ohniště. Vaření bylo v tomto smyslu mnohem hospodárnější, vše zůstávalo zachováno a zužitkováno pro následnou spotřebu. Oheň se zapaloval pomocí křesadla a ocílky a poté se rozfoukával měchem či ústy. Do kuchyňského vybavení patřilo kromě ohniště, pece a mlýnku na obilí samozřejmě také nádobí. Bylo většinou jednodušší a méně dekorované než v antice, až do třináctého století hlavně z kovu (bohatí jedli z nádobí stříbrného, u chudých stříbro nahrazoval cín), dřeva, kameniny či keramiky. Pro určité

²⁸ VONDRUŠKA, V. *Intimní historie od antiky po baroko*. Brno: MOBA, 2007, s. 188.

²⁹ MONTANARI, M. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha: Lidové noviny, 2003, s. 113.

³⁰ FREEDMAN, P. H. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 184.

regiony byly typické určité druhy vytáčené keramiky. Nádobí bylo nejrůznějších tvarů, mezi nejtypičtější patřily hrnce, pánvičky, misky a lahve.

Pilířem raně středověké gastronomie byla především rostlinná strava, základní surovinou bylo obilí, z kterého se pekl chleba, a vařila kaše, která stravě našich předků mnoho století dominovala. Postupem času čím dál výrazněji získávalo na důležitosti maso a ryby, ať již solené, sušené nebo v menší míře čerstvě ulovené. Jak již bylo řečeno, je možné vysledovat velké rozdíly ve skladbě a kvalitě stravy napříč vrstvami společnosti. Typickou stravou chudších byl chléb, sýr, kaše, polévka, pivo, noky, zelí, řepa a ovoce. Oproti tomu jídelníček bohatých býval mnohem rozmanitější, nechyběla spousta čerstvého masa z domácích i ulovených zvířat. Samozřejmostí bylo koření z ciziny, které dodávalo každému pokrmu nenahraditelnou chuť. Ve střední Evropě se středověká gastronomie lišila mezi různými vrstvami společnosti mnohem výrazněji než mezi jednotlivými evropskými zeměmi. *„Z kuchařských knih od poloviny 14. do 16. století získáváme doklady o homogenní povaze kuchařského umění od Německa přes Čechy až po Slezsko a Polsko. Byly zde i jisté vlivy francouzské a italské kuchyně, přičemž s italskou kuchyní seznámili obyvatelstvo pravděpodobně lékaři.“*³¹

Z nápojů bylo zvláště na našem území nejrozšířenější a nejoblíbenější pivo (v jiných evropských oblastech zvláště jižněji položených zastávalo toto prvenství víno. Mezi další naše populární alkoholické nápoje patřila medovina pocházející již z doby starých Slovanů. Od třináctého století se objevují pálenky z vína a ječného sladu. Nejdůležitějším nealkoholickým nápojem byla voda, pokud nebyla z přímo z řek nebo potoků, mohla být vinou častého znečištění fekáliemi a odpadky poměrně nebezpečná. Vařily se i bylinkové čaje a léčivé odvary. Za zmínku rozhodně stojí i ovocné šťávy a sirupy s obsahem cukru, zofy. Byly připravovány z různých druhů ovoce a květů. Proslavený byl hlavně fialkový sirup a růžová voda, vyráběná z růží a citronů. Proti onemocnění se považoval za účinný sirup ze šťovíku.

U každého stolu bez rozdílu vrstvy panovaly viditelně hrubší mravy než v antice, především raný středověk si potrpěl na nejrůznější obhroublosti a projevy živočišnosti, které by byly pro předcházející i pozdější kulturní období naprosto nepřijatelné. Ve středověku vládl silný rituál společného jídla, ke stolu zasedali *„všichni členové rodiny s čeledí, tovaryši a někdy i s hosty, jimiž bývali ve městech jako projev milosrdenství chudí žáci, žebráci, ale někdy také preláti. Šlechta večeřela se svou družinou a král s nejvýznamnějšími představiteli země... Konzumace jídla hrála ve středověku významnou*

³¹ FREEDMAN, P. H. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 181.

rolí společenskou a také komunikační.“³² Prostí lidé jedli většinou jen z jedné mísy, postupně se v jídle střídali podle důležitosti. Jako první jedl hospodář a jeho rodina, až poté čeledín a děvečky. Pilo se z velkého hrnce nebo keramického poháru.

Jedlo se obvykle dvakrát denně, jíst vícekrát církev kritizovala. Snídaně probíhaly jen u vyšších společenských vrstev a nebyvaly v době středověku moc velké. Hlavním (často i prvním) a nejvydatnějším jídlem dne byl oběd, jeho doba servírování nebyla pevně určena. Mohl probíhat již od desáté hodiny ranní až do odpoledních hodin, jeho příprava zpravidla bývala rychlejší a méně složitá než příprava večeře. Ta bývala spíše méně vydatná, ale pečlivěji připravená a její doba připadala mezi čtvrtou a šestou hodinu odpolední. V období půstu se u silně nábožensky založených lidí obědvalo až odpoledne a bylo to i jejich jediné jídlo dne.

Většina receptů oblíbených u bohatých vrstev bývala slavnostnějšího rázu a mnohdy vyžadovala složitější přípravu. Známým pojmem celé středověké gastronomie nejen západní Evropy se stal slavnostní pokrm *blanc-manger*. Oblast od oblasti se sice jeho složení poněkud lišilo, ale vždy se skládal ze samých bílých ingrediencí jako například z rýže, mandlového mléka, bílého masa. Dalšími oblíbenými pokrmy připravovanými v rámci středověké Evropy byly *brouet* (hustá polévka z ryby či masa), *mortress* (ragú nejčastěji z mletého vepřového a kuřecího masa) či *rissole* (masové nebo rybí krokety).

1.4.1 Sacharidy

Mezi základní látky nutně potřebné pro správný chod lidského těla patřily sacharidy, tuky, bílkoviny a vitamíny. Proto nám tyto čtyři kategorie pomohou zpřehlednit strukturu středověké stravy. Sacharidy nebo také uhlohydráty jsou organické sloučeniny, dostávají se do těla díky krevnímu oběhu a jsou rychlým zdrojem a zásobárnou energie, měly by pokrývat 50 až 80 procent energetické potřeby člověka. Podle množství cukerných jednotek je dělíme na monosacharidy (glukóza, fruktóza), disacharidy (laktóza, sacharóza - řepný či třtinový cukr), polysacharidy (rostlinný či živočišný škrob) a oligosacharidy. Sacharidy jsou pro lidské tělo důležité, ale při jejich vynechání není přímo ohroženo přežití lidského organismu, tělo si je totiž dokáže samo vyrobit z bílkovin. Pokud se naopak do těla dostává příliš vysoké množství uhlohydrátů, ukládají se ve formě tukových zásob. Mezi složky potravy s vysokým obsahem sacharidů patřily ve středověku hlavně obilniny, luštěniny, ovoce a zelenina (o dvou posledně jmenovaných si povíme více, až se budeme věnovat vitamínům).

³² VONDRUŠKA, V. *Intimní historie* [online]. [citováno 5. dubna 2011]. Dostupné z: <http://www.rozhlas.cz/leonardo/historie/_zprava/intimni-historie-stolovani-prvni-cast--416419>.

Obilniny

Již od pravěku se na českém území pěstovala pšenice, ječmen, proso a oves, později přibýlo žito, pohanka a začala se dovážet rýže jako oblíbená pochoutka bohatých měšťanů. Pro šlechtu a měšťany byla nejdůležitější obilninou pšenice, na venkově byla většinou jen píce (podřadné obilniny typu proso). Pšenice a bílý chléb se proto staly symbolem městského života a bohatství, z kterého měšťané ani v období bídy nechtěli ustoupit. V rámci klidu a veřejného pořádku bylo proto pro město nejlepším řešením zajistit zásobu pšenice pro všechny své obyvatele. Měšťané byli schopni při nedostatku kvalitnějších obilovin vyvolávat nemalé protesty. Živit se znovu pící by pro ně bylo neuvěřitelně potupné a neslýchané, byl by to návrat k venkovskému životu, k něčemu naprosto nepřijatelnému.

Nejméně náročné pečivo na přípravu byly nekvašené placky, stačilo jen trochu mouky (jakékoliv), vody a případně dalších přísad, vše záviselo na chuti a fantazii. Placky byly určeny k okamžité spotřebě (nedaly se skladovat) a mohly být i samostatným jídlem. Od devátého století byly placky vytlačeny chlebem, který začal hrát v životech středověkých obyvatel velmi důležitou roli. „*Zmínky o chlebu se v pramenech neodbytně vracejí. Při sjednávání smluv o pronájmu půdy se obdělaná území označují jako „chlebová půda“. Produkt polí byl přejmenován na „sklizeň chleba“. Jistý díl „chleba“ se vyžadoval za pronájem půdy nebo jako desátek. Především z chleba, zrní nebo mouky sestávaly zásoby rolnických rodin občas zapisované do majetkových soupisů (urbářů).*“³³ Býval důležitou obživou a byl považován většinou za hlavní jídlo, jedl se buď samostatně nebo se sýrem či tvarohem. Ve středověku býval bochník daleko menší, než jak jej známe dnes. Většinou se pekl z hrubé mouky ze žita či špaldy, proto býval tmavý. Od jedenáctého století, kdy se zvýšila úroda pšenice, se můžeme mnohem častěji než doposud setkat se světlým pšeničným chlebem, určeným vyšším vrstvám. Pekl se i v dobách krize, kdy se nastavoval různými někdy až nepoživatelnými ingrediencemi, jakými byly hlína, písek či jíl. Ve městech vznikaly veřejné pekárny, jejichž mechanismus byl velmi podobným těm ze starověkého Řecka či Říma. Služby využívali především chudší lidé, kteří neměli, kde péct ani vařit. Obyvatele venkova a vyšší vrstvy si díky pecím obstarávali svůj chléb sami. Domácí příprava chleba mohla zabrat i více než třináct hodin. Suchá zrna obilí se nejdříve namlela na mouku, která se prosela. Poté se do vydlabané formy, ve které zůstalo od minulého pečení trochu těsta, nalila vlažná voda, čímž vznikl kvásek. Do kvásku hospodyně přidala část namleté mouky, až se z něj stalo řídké těsto, které se nechalo vykynout. K němu se dodala zbylá část mouky, vše se pořádně promíchalo a znovu

³³ MONTANARI, M. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha: Lidové noviny, 2003, s. 52.

nechalo nakynout. Poté se vytvarovaly bochníky, které se kladly do předem vytopené a čisté pece. Peklo se vždy více bochníků, aby bylo do zásoby. Bochníky se nejčastěji ukládaly do vysoko zavěšených ošatek, aby chléb nebyl dostupný hlodavcům a zároveň ho to chránilo před zvlhnutím a plísní. Protože měl chleba pro středověkého člověka symbolický význam božího daru, bývalo dobrý zvykem mu požehnat. *„První bochník se před sázením požehnal třemi křížky, a aby se poznal, udělaly se v horní kůrce tři doličky.“*³⁴

Hodně se rozlišovalo mezi chlebem čerstvým a tvrdým, kynutým a méně kynutým. Také existovaly různé druhy pečení, peklo se jak v peci, tak v popeli nebo na kameni. Chléb se již nelámал, ale krájel na krajíce. Starším chléb se využil na zahuštění omáček, polévek a kaší. Co se týká sladkého pečiva, již za Slovanů byly velmi rozšířené koláče a pirogy s medem. Středověké koláče byly stejně jako dnes velké oblé placky z kynutého těsta, které se zdobily hlavně mákem, medem a celým nebo rozvařeným ovocem. Koláče byly naprosto nepostradatelné při všech rodinných i výročních oslavách. Dalším oblíbeným sladkým pečivem byly mazance z bílé mouky, sladké smetany, tekutých kvasnic, vajec, tvarohu na strouhání a koření. Některé druhy mazanců byly určeny jen na Velikonoce, ale jiné se pekly po celý rok. Také byl oblíbený perník, ale spíše se jednalo o perníkový chléb než o perníčky podobné těm dnešním (ty se začaly s větší mírou objevovat až mnohem později). Dalším druhem pečiva byly oplatky, buď plněné zavařeninou, nebo byly neochucené a používaly se jako dekorace na pokrmech při slavnostních příležitostech. Ve středověku se můžeme setkat také s koblihami, ale bývaly slané, jako náplň se používal tvaroh s vejci a mandlemi, od novověku pak také maso. Zpočátku se pekly ve formách, později se smažily. Díky nárůstu profesionalizace se z pekařství brzy stává výnosné řemeslo, vznikají také různá specializovaná odvětví, jakými byli koláčníci, mazanečníci, oplatečníci a konečně ve čtrnáctém století také perníkáři.

Kaše byly velmi typickým jídlem nejen po celý středověk. Nejčastěji se připravovaly z pšenice, ale dá se říci, že se vařily *„ze všech pěstovaných obilnin, vzácněji ovšem ze žita, které se ponechávalo na chléb. Na kaše se rozvařovaly také luštěniny, v časech nouze i sbírané plody, například semena merlíku, rdesna nebo žaludy. Ovoce z pěstovaných i divoce rostoucích stromů, lesní plody a med dovolovaly kaše sladit, někdy se také pro jejich přípravu místo vody používalo mléko.“*³⁵ Kaše byly oblíbené napříč vrstvami, v panském prostředí se jedly bohatě maštěné máslem, slazené medem a kořeněné

³⁴ STANĚK, J. *Ukrojte si u nás*. Praha: Práce, 1989, s. 127.

³⁵ CZUMALO, V. Existuje česká kuchyně? [online]. In *SANQUIS*. Číslo 34/2004. s. 42.[citováno 10. března 2011]. Dostupné z: <<http://www.sanquis.cz/index.php?linkID=art503>>.

nebo také vařené s vínem či se smetanou, s oříšky a mandlemi. Neméně důležitý byl i vzhled a barva kaší, bývaly černé (ze sušeného chleba, vína, švestek, koření, medu a třešní), červené (z malin), brunátné (z brusinek), žluté (díky šafránu) či dokonce zelené (když se přidala zelená petrželka). V lidové kuchyni bývaly polité mlékem a oslazené třeba sušenými hruškami nebo ve slané úpravě s kyselým zelím a omaštěné sádlem. V chudším prostředí kaše dlouho přetrvávaly také jako obřadní svatební pokrm. Také mohly posloužit jako základ pro celou spoustu dalších pokrmů, když se zapekly, vznikaly zvláštní nákypy. Nebo se z nich mohly udělat placky či zvláštní druh kvašeného kynutého chleba. Speciálním kašovitým pokrmem byla pražma, připravena z pražených nedozrálých obilných zrn či klasů. Byla velmi bohatá na rostlinné bílkoviny a vitamíny.

Polévka byla po mnoho století velmi významným pokrmem, jednalo se o samostatné jídlo, které mělo být co nejsytější a jedlo se i několikrát denně. Jeden z nejoblíbenějších druhů polévek na českém území se připravoval z nadrobeného chleba a mouky, pro zlepšení chuti se přidávalo vejce a kmín. Oblíbené byly také polévky z mléka, hlavně kysané, do kterých se přidával kvásek, syrovátka nebo nálev z kysaného zelí. Vařily se i polévky z masa, ale jejich výskyt nebyl moc častý, většinou to byly vývary sestávající se z kousků masa a krup či jiných surovin rostlinného původu. Noky nebyly tolik rozšířené jako jiné obilné pokrmy, vyráběly se jen z lepší semleté mouky, vajíčka, mléka a soli. Kousky připravené z těstové hmoty se z prkénka kladly do vroucí vodní lázně. Nejčastěji se ochucovaly rozvařeným ovocem a medem, také je bylo možné připravovat na slany způsob.

Luštěniny

Pro české prostředí bylo typické poměrně hojné využití hrachu. Mastil se sádlem či opečenou slaninou, také se z něj dělala kaše. Často býval připravován i na sladký způsob, kdy se z něj vyráběly lívanečky. Čočka si ve středověku moc obliby nenašla, hlavním důvodem byla vyšší náročnost na způsob pěstování a požadavek na kvalitnější půdu.

1.4.2 Bílkoviny

Bílkoviny nebo také proteiny jsou přírodními látkami, které patří k základním stavebním látkám tělesných orgánů a tkání člověka, kromě toho jsou také součástí hormonů a enzymů. Přijaté množství proteinů by nemělo být vyšší než je nutně potřebné k opravě poškozených tkání, nadbytečná konzumace tělo zatěžuje. Naopak nedostatek těchto látek vede k chýtrání těla. Středověký člověk získával bílkoviny zejména z masa, ryb, mléčných výrobků, vajec a luštěnin.

Maso

Maso bylo považováno za symbol moci a zdroj zdatnosti, kdo ho nechtěl jíst, byl považován za slabého. Výjimku mohli tvořit mniši, kteří odmítáním masa dávali na vědomí svou skromnost a snažili se tím přiblížit chudší vrstvě obyvatel, pro které nebylo zdaleka takovou samozřejmostí. Spotřeba masa byla regulována a to hned několika způsoby. Jednak postními pravidly a poté také limity konzumace. V městských knihách nacházíme zmínky o umělých limitech konzumace, které přesně určovaly počet masitých krmí za den, čímž prakticky upravovaly celý způsob měšťanského života. Kromě nich existovalo i několik přirozených limitů, nejvýraznějšími byla možnost konzervace (známy byly jen techniky sušení solí a udění), regionální omezení a sezónní výkyvy. Například *„teplé měsíce roku znamenaly nejmenší potřebu živočišných bílkovin nejen energeticky, ale také proto, že bylo k dispozici nejvíce jiných zdrojů. Také stavy domácího dobytka a drůbeže není třeba v létě snižovat, neboť je k dispozici dostatek krmiva. Vyšší spotřeba masa nastupuje s podzimem. Nejdříve jsou před zimou redukovány stavy ovcí. Zimní měsíce pak pomáhá překlenout porážka vepřů.“*³⁶

Velkou roli při konzumaci masa hrál i všudypřítomný společenský status, každá vrstva jedla maso v jiném množství a v jiné podobě, díky tomu o něm můžeme hovořit jako o ukázkovém příkladu statutové potraviny. *„Výkvět Evropy si dopřával obrovská kvanta čerstvého masa, a to dokonce v zimních měsících, zatímco ostatní, pokud vůbec měli k masu přístup, se museli spokojit s jeho konzervovanými podobami.“*³⁷ Důležité bylo také prostředí, úplně jiná spotřeba masa byla v městském a jiná ve venkovském prostředí. Lidé na venkově často chovali hlavně vepře, dobytek a drůbež. Vepřové maso se stalo pro své ideální konzervační vlastnosti opravdovým základem středověké masité stravy (až devadesát procent podílu). Díky nenáročnému chovu je bylo obvyklé chovat nejen na venkově, ale i ve městě. Zabíjeli se především v zimních měsících, a to z několika důvodů, zimní období vyžadovalo vydatnou stravu, pro zvíře již nebyl dostatek krmení a další výhodou bylo, že se maso v chladném počasí udrželo déle čerstvé. Venkovští sedláci mívali čerstvé vepřové jen o zabíjačce (jednou do roka), v průběhu roku ho jedli jen v konzervované podobě. Častěji ho mohli mít čerstvé vyšší vrstvy, ale faktem je, že mezi labužníky nebylo toto maso zrovna ceněno, považovalo se za maso obyčejného lidu.

³⁶ CZUMALO, V. Existuje česká kuchyně? [online]. In *SANQUIS*. Číslo 34/2004. s. 42.[citováno 10. března 2011]. Dostupné z: <<http://www.sanquis.cz/indexf.php?linkID=art503>>.

³⁷ FREEDMAN, P. H. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 169.

Dobytěk byl na venkově téměř výlučně chován jen kvůli mléku a jako tažné zvíře. Proti vepřovému se hovězí a telecí maso nedalo téměř nijak konzervovat, proto se dobytek zabíjel jen ve výjimečných případech a jeho maso se pak dělilo mezi celou vesnici. Ve městech se hovězí vyskytovalo častěji, především díky masným krámům, které byly jakýmsi řeznictvím a jatkami v jednom. Řezníci tam přivedli dobytek, po ohledání ho na místě porazili, rozčtvrtili a maso poté prodávali. Umístění masných krámů v samém středu města odpovídalo dispozici města a potřebám zásobování obyvatel masem. Soustředění na jednom místě navíc usnadňovalo kontrolu kvality a váhy prodávaného masa.

Na maso se chovala i drůbež, která je typickým příkladem městského masa. Její chov probíhal také na venkově, ale tam spíše jen snášela vajíčka nebo sloužila jako prodejní artikl na městských trzích. Dalšími důležitými druhy masa bylo skopové a zvěřina. První jmenované si mohli dovolit často i nižší vrstvy, ovcí se chovalo hodně a byly velice oblíbené i díky své vlně. Zvěřina byla pouze masem aristokracie, její konzumace tedy byla přepychovou záležitostí.

Nejčastější přípravou masa bylo vaření. Stejně jako vepřové se i vařené hovězí často podávalo s různými omáčkami, například z póru, vína, octa, petrželky, zelí. Nebyly to omáčky v dnešním slova smyslu, spíše by se daly přirovnat k sosům, kterými se maso přelilo. Nebo se z něj mohla udělat haše, to když se nasekalo a smíchalo s vejci a kořením. Telecí maso se obvykle peklo nebo dusilo. Z kýty se připravovaly vinoutky, které by se daly připodobnit dnešnímu španělskému ptáčku. Dalším oblíbeným pokrmem z telecího byly topinky, dnešní přírodní řízky. Hojně se využívalo i telecích vnitřností. Vařená drůbež se nejčastěji podávala politá s omáčkou nebo se z ní dělala polévka. Avšak velmi oblíbeným pokrmem, který přetrval dodnes, byla pečená husa. Kromě drůbeže bylo součástí jídelníčku středověké Evropy i divoké ptactvo, existovali specializovaní dodavatelé a lovci ptáků, mezi nejoblíbenější druhy patřily křepelky. Vařené skopové se podávalo s kyselou omáčkou z jablek či hroznů. Také se z něho vyráběly šišky, které bychom mohli připodobnit k dnešním polévkovým knedlíčkům. Do nasekaného masa se zamíchalo vejce a koření, obalilo se v mouce a pak se smažilo nebo vařilo. Takto připravené masové šišky se podávaly přelité kořeněnými omáčkami. Zvěřina se zpravidla vařila na víně nebo na pivě. Zvláštností jsou dnes pro nás veverky přelité omáčkou, vařené medvědí tlapy či bobr. Ten se vařil ve vodě a podával se s omáčkou z vína, bílého chleba a z rozinek. Někdy býval řazen mezi postní pokrmy.

Ryby

Spotřeba ryb byla ve středověku velmi vysoká už jen z toho důvodu, že ryby nebyly považovány za maso v pravém slova smyslu a mohly se jíst i při půstech. Navíc sloužily jako nejlevnější zdroj živočišných bílkovin a nebyly ani nijak drahé, takže je mohl mít na talíři téměř každý. I to je důvodem vysoké spotřeby ryb ve středověké Evropě. Mezi nejoblíbenější druhy sladkovodních ryb na českém území patřili kapři, štiky, mihule a úhoři. Ryby byly upravovány různými způsoby: vařily se, pekly, smažily, dusily, udily, solily či nakládaly do oleje. V čerstvém stavu však byly dominantou jen těch nejvyšších vrstev, zbytek obyvatelstva si pochutnával na rybách v konzervované podobě. Hlavně na jídelníčku městské chudiny se často objevovaly solené ryby, slanečky, které se běžně prodávaly na městských trzích. Konzervace byla významná především v případě mořských ryb, které k nám ani nebylo možné v čerstvém stavu dovážet.

Mléčné výrobky a vejce

Nejčastěji používaným mlékem bylo kravské, využívalo se také mléka ovčího a v menší míře i kozího, pilo se vždy čerstvě nadojené nebo se používalo jako přísada do omáček a polévek. Nadojené mléko se cedilo přes síto a nalévalo do krajáčů, z nichž se pak na povrchu sbírala plochými naběračkami usazená smetana. Větší význam než sladké mělo mléko kyselé, z něho se vyráběl tvaroh a sýry. Ty byly velmi ceněny jako snadné zdroje bílkovin, kterými se dalo dobře nasytit i na cestách. K ochucení se do nich hojně přidávala šalvěj, kmín, muškátový květ či další koření. Nejoblíbenějším druhem vajec byla nepochybně slepičí, výjimečná však nebyla ani husí a další druhy. Připravovala se podobně jako dnes natvrdo, naměkko, sázená, míchaná nebo se z nich pekla omeleta.

1.4.3 Tuky

Tuky nebo také lipidy jsou nezbytné pro lidský organismus, poskytují mu jednak energii, ale také mají funkci izolační a stavební. Díky těmto látkám živočišného či rostlinného původu je umožněno rozpouštění vitamínů v těle. Lipidy hrají také velkou roli při vzniku hormonů. Doporučená denní dávka tuků by se měla odvíjet podle výkonnosti člověka a způsobu jeho života. Důležitým faktorem jsou také klimatické podmínky, v severnějších oblastech by mělo být množství tuků vyšší. Typickými zdroji tuku bylo ve středověku sádlo, olej, máslo a ořechy. Sádlo bylo typické pro severní oblasti Evropy, rostlinné oleje lisované z oliv, lnu a máku zase pro ty jižní. Máslo, které bylo zdrojem vitamínů A a D, se vyrábělo podomácku až do konce devatenáctého století. Získávalo se stloukáním smetany v máselnici, vedlejším produktem tohoto procesu bylo podmáslí.

Ořechy kromě tuků obsahovaly i velké množství bílkovin, vitamínů a soli. Hojně konzumovány byly především vlašské a liskové ořechy.

1.4.4 Vitamíny

Vitamíny jsou pro lidský organismus nenahraditelné, zajišťují jeho fungování a chrání ho před onemocněním. Jejich nedostatek i nadměrná konzumace jsou nebezpečné, způsobují nejrozličnější poruchy a choroby jako například padání vlasů, špatné fungování jater, atd. Jejich zvýšenou dávku je třeba zajistit po nemoci, při oslabené imunitě a při těhotenství. Vitamíny nejčastěji dělíme podle rozpustnosti na rozpustné ve vodě (B – komplex a C) a rozpustné v tucích (A, D, E, K). Zvláštní skupinou jsou pak esenciální mastné kyseliny, které se označují jako vitamíny F. Každý z vitamínů má svou nezanedbatelnou funkci pro lidský organismus a jeho správnou činnost. Vitamín C (v ovoci a zelenině) posiluje imunitní systém a má antioxidační účinky, vitamín B-komplex (v luštěninách, ovoci, ořechách, zelenině a v masu) udržuje nervové funkce, vitamín A (v mléčných výrobcích, ovoci, rybách a v zelenině) je nezbytný na dobrý zrak a brání tělo proti nakažlivým nemocem, vitamín D (v mořských rybách) chrání proti křivici a je dobrý také na kosti a zuby, vitamín E (v obilninách) zajišťuje chod nervového systému a imunitu, vitamín K (ve špenátu) napomáhá dobré srážlivosti krve a vitamín F (v rybách) podporuje buněčnou tvorbu. Důležitými zdroji vitamínů pro středověkého člověka byly stejně jako dnes především ovoce a zelenina.

Ovoce a zelenina

Nejoblíbenějším ovocem u nás byly hrušky a jablka, již ve středověku se pěstovaly hned v několika druzích. Pevné místo si zabezpečily švestky, později za Jana Lucemburského také višně, špendlíky a slívy, z těch se dělala dodnes oblíbená povidla. Velmi rozšířené bylo i pěstování dýní a melounů. V lese se sbíraly ostružiny, jahody, borůvky, maliny a trnky. Z ciziny se dovážely fíky, rozinky a mandle. Ovoce se kromě konzumace v čerstvém stavu sušilo, přidávalo do vaření (hlavně k masu), dělala se z něj povidla, zavařeniny, kompoty nebo různé mošty a pálenky. Na severu Evropy byla zelenina spíše dochucovadlem, v jižních oblastech zastávala na jídelníčcích mnohem vyšší pozici, byla oblíbena v různých druzích zeleninových salátů. U nás patřilo k základním druhům zeleniny především zelí, mělo zvláštní postavení a velký význam pro středověkého člověka. Těšilo se velké oblibě nejen na venkově, ale také ve městech. *„Zelí je český pokrm starodávný. Mluví o něm již Soběslavova práva, třebať podvržená, přece hodně stará. Na pražských vinicích sázivali hlavatice hned v prvních dobách jich založení.*

*Leckterýs člověk zval se za starších dob „Zelí“ a skloňoval se „Zeliho.“*³⁸ V syrovém stavu se jedlo jako příloha, zato ve vařené podobě bylo oblíbeným samostatným pokrmem s vysokým obsahem vitamínů. Pro svou snadnou schopnost konzervování bylo pro každý dům typické mít ho přes celou zimu naložené ve velkém sudu ve sklepe. Tím bylo možno zajistit si přísun nezbytných živin i v době, kdy se jiných druhů zeleniny a ovoce příliš nedostávalo.

Dalšími druhy pěstované zeleniny byla cibule, mrkev, řepa, později pak ještě okurka, pastinák, petržel, salát, kapusta, česnek a celer. Cibule se jedla syrová nebo v tepelné úpravě, pronikla i do labužnických předpisů na úpravu masa. Česnek se v kuchyni přidával hlavně do omáček, k masu a do houbových pokrmů. Díky tomu, že se ve středověku ještě nerozlišovala chuť od léčebných účinků, tak nebyl považován čistě za lék nebo za obyčejné koření, spíše to bylo neobyčejné koření mající velmi dobrý vliv na lidský organismus. Zelenina se nejčastěji jedla jako příloha k pokrmům, také se přidávala do polévek nebo se konzervovala (solením či kvašením). Mléčné kvašení zeleniny patřilo k nejstarším způsobům konzervace, mimo zelí se takto nakládala i řepa. Kysaná zelenina byla pro středověkého člověka důležitá, protože obohatila tělo o důležité enzymy a velmi pomohla procesu trávení.

1.5 Ve znamení koření

Od počátku třináctého století byly za důležité aspekty každého vynikajícího pokrmu považovány jeho vůně, chuť a barva. Tyto tři faktory se začaly považovat za významnější než výživná hodnota potravin. Proto bylo nesmírně oblíbené jídlo dochucovat nejrůznějším kořením, které „*v kuchyni mělo čtyři účely: změnit charakter pokrmu ve vztahu k tělesným šťávám lidského těla; pozměnit jeho příchutí; dodat jídlu barvu; a na základě okázalé konzumace jídla nepřímou ukázat, jak si ta či ona domácnost vede.*“³⁹ I když i exotické koření bylo v Evropě známé poměrně dlouhou dobu (hojně se rozšířilo už během devátého a desátého století), v gastronomii se významně používalo právě až od století třináctého. Do té doby mělo využití hlavně v lékařství. Nejoblíbenějšími a nejžádanějšími druhy koření v oblasti gastronomie se stala skořice, zázvor, šafrán, hřebíček, vanilka a pepř. Zvláště poslední jmenované koření bylo ze začátku neskutečně drahé, ale díky zvyšování míry

³⁸ WINTER, Z. *Kuchyně a stůl našich předků. Ličení dějepisné ze století XVI.* [online]. Praha: Dr. František Bačkovský, 1892, s. 49. [citováno 10. února 2011]. Dostupné z: <http://kramerius.mlp.cz/kramerius/handle/ABG001/150303>.

³⁹ FREEDMAN, P. H. *Jídlo: dějiny chuti.* Praha: Mladá fronta, 2008, s. 176.

obchodování se postupem času stávalo dostupnějším. Používání koření, které přivázely námořní velmoci z dalekých cest z exotických zemí, se stalo velkou módní záležitostí. Ne každý si ho mohl dovolit používat, ti chudší o něm jen snili a doufali, že snad jednou budou mít podobné štěstí jako jejich bohatší krajané a také si budou moci vychutnat život v blahobytu s příchutí koření. Zatím mohli zlepšit chuť i stravitelnost svých pokrmů jedině pomocí bylinek pěstovaných na zahrádce. Nejdostupnější byla majoránka, bazalka, saturejka, dobromysl, šalvěj, rozmarýn, kerblík, libeček, kmín, máta a hořčičné semínko. Dochucovalo se také ovocem, například planými jablíčky. Na jaře byly velice oblíbené mladé kopřivy, šťovík, popenec, řeřicha potoční a pampeliška.

Zájem o dovezené koření byl i přes vysoké ceny neskutečný, takže díky obchodování s ním spousta dovozců a měst rychle zbohatla (například italské Benátky jsou toho typickým příkladem) a jeho dovoz se stal jedním z nejvíce prosperujících způsobů podnikání své doby. Jen jídlo, které bylo silně kořeněné, bylo tím jediným ušlechtilým pro každého urozeného jedince. Každá země a kraj měly svá oblíbená koření, druhově se však mohly mezi sebou docela dost lišit. V některých kuchyních bylo velice časté a oblíbené používat různé kořenící směsi, které byly ve srovnání s těmi dnešními mnohem výraznější. Pokud nahlédneme do jednoho starého italského receptu na univerzální kořenící směs pro všechny pokrmy, tak nás může přinejmenším překvapit svou překombinovaností. „*Vezmi unci pepře, unci skořice a unci zázvoru, čtvrt unce hřebíčku a čtvrt unce šafránu.*“⁴⁰ Historik Vlastimil Vondruška přisvědčuje, že chuť jídla nebyla tím hlavním důvodem, proč se mísilo tolik druhů koření a v takovém množství, spíše to bylo snahou šlechtice dokázat, že si může dovolit používat všechno to koření. Mnohdy pak vznikala jídla, která se vůbec nedala sníst, ale měla exkluzivní složení. Neméně důležitá byla ostatně i barva pokrmu, „*po kuchařích se vyžadovalo, aby připravovali jídla náležitých barev: zelená se mohla získat z petržele, ale to byla jen jedna z možností. Jedna verze Viandieru odkazuje na použití šťovíku, listů vinné révy či jejích pupenů, v zimě dokonce na zelené obilí, kterým se dosáhne stejného účinku. Omáčky může dodat tmavou barvu nastrouhaná topinka, kuřecí játra ji pro změnu zbarví do hněda a vaječný žloutek zvýrazní její žlutou barvu. K docílení žluté či zlatavé barvy se hojně využíval šafrán, aniž by měl kuchař v úmyslu změnit příchut' pokrmu. Inspirace tohoto barvení zřejmě pochází z arabské kuchyně.*“⁴¹

Kromě koření jako takového byla nezbytná i další dochucovadla jako sůl, med či ocet. Sůl nebyla zdaleka pro všechny tak dostupná jak dnes. Ve střední Evropě sice byl

⁴⁰ MONTANARI, M. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha: Lidové noviny, 2003, s. 66.

⁴¹ FREEDMAN, P. H. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 183.

poměrně velký počet solných nalezišť (hlavně v oblastech dnešního Polska, Rakouska a Německa), ale na našem území soli moc nebylo a musela se dovážet z ciziny. Med byl stejně jako ovocné šťávy a sladké mízy stromů důležitým sladidlem celého středověku. Nejdříve se sbíral v lese, později se objevovali i první domácí včelaři. Ocet se vyráběl podomácku z vína, piva nebo trnek, dochucovaly se s ním omáčky nebo se na něm připravovalo maso.

2. Renesance a raný novověk

2.1 Charakteristika období z hlediska gastronomie

Renesance a raný novověk jsou obecně datovány přibližně od přelomu patnáctého století do začátku století sedmnáctého. Jedná se o období silně ovlivněné jak myšlenkovým návratem k antickým ideálům, tak velkými vynálezy, objevy a událostmi, mezi nimi jmenujme alespoň Kolumbovu cestu do Ameriky a následné dobývání Nového světa Evropany. Díky těmto cestám do zámoří se na starém kontinentu objevila spousta zcela nových plodin a pochutin hrajících později velmi zásadní roli, blíže si o nich povíme až v následujícím období. Důležitou novinkou raného novověku byl také vynález knihtisku umožňující šíření tištěných knih, mezi nimi i těch kuchařských. Nicméně největší vliv na raný novověk měl nástup náboženské reformace, která rozdělila do té doby jednotné křesťanství na proud katolický a protestantský. Protestantství s sebou přineslo velkou kritiku církve a tehdejšího stylu života. Díky němu ztrácí půst v některých oblastech na významu, vycházely dokonce spisy, které se věnovaly svobodné konzumaci masa. Tyto spisy byly protipólem katolických spisů, které naopak stále odůvodňovaly potřebu postních pravidel. Jak již bylo řečeno, tak v raném novověku došlo ke znovuobjevení myšlenkových směrů vycházejících svou podstatou z antických ideálů, mezi základními jmenujme antropocentrismus, humanismus a individualismus. Všechny se zaměřují na člověka jako na jedinečnou a rozumnou bytost, díky pozornosti určené člověku jako individualitě začíná být mnohem větší zájem o každodenní lidský pozemský život.

Návrat k antice se projevil i v oblasti gastronomie, mnoho kulinářských děl čerpal ze starověkých lékařských spisů psaných pod hlavičkou hippokratovsko-galénské dietetiky. Podle ní mezi velmi prospěšná jídla pro lidské tělo patřilo hlavně maso a ryby, o něco hůře na tom byla zelenina a ovoce, úplně nevhodné potraviny byly houby. Prvním, kdo se zasloužil o velký návrat starověké dietetiky v patnáctém století, byl italský humanista Bartolomeo Sacchi neboli Platina. Proslul spisem *O správném požitku a dobrém zdraví*. Přispěl tím k populárním diskuzím o filosofii dobrého jídla, jeho dílo také obsahovalo kromě teorie starověké dietetiky i manuál pro kuchaře, který byl zcela převzat z předešlé a velmi citované *Knihy o umění kuchařském* od Martina da Como. Platinova kniha byla díky velkému úspěchu hojně překládána a rozšířena snad po celé Evropě. Nemůžeme tvrdit, že by renesanční humanisté považovali starověké recepty za chutnější než své moderní a snažili se je křísit, spíše propojovali poznatky o zdravém stravování pocházejícím ze starověké dietetiky s labužnickými recepty šířícími se z různých zahraničních zdrojů. Renesanční gastronomie byla stejně jako kultura otevřena

„jakémukoliv vlivu z kterékoliv kultury, ať už přicházel od spojenců, či nepřátel.“⁴² Hodně moderní proto také bylo využívání poznatků především z arabské kuchyně, což mělo za důsledek časté používání šafránu či dalšího orientálního koření a ochucování omáček švestkami, rozinkami nebo hroznovým vínem. Hodně se při přípravě pokrmů využívalo cukru (v té době byl ještě drahou komoditou), který měl v renesančním kulinářství naprosto zásadní pozici. Díky slavným hostinám a kreativním pokrmům na nich podávaných přirozeně vzrůstá prestiž dvorních kuchařů a dochází k pozvolné profesionalizaci jejich činnosti. Jíst se mělo dle humanistických učenců vždy s mírou, nestřídmost patřila mezi největší neřesti a obvykle vedla k obezitě. Velmi důležité začíná být i chování u stolu jako takové, právě v raném novověku vznikají vůbec první pravidla společenské etikety.

V šestnáctém století závratně stoupl počet obyvatel evropských zemí, což vedlo k daleko vyšší spotřebě potravin než doposud. Důsledkem toho byly hladomory, které se začaly objevovat mnohem častěji. Snížila se přirozeně i spotřeba masa a zhoršovala se kvalita chleba, pšenice se nahrazovala špaldou. Výhodiskem z tíživé situace byly mnohé zemědělské změny spojené s rozšířením úrodné půdy (právě v této době vznikají na území Nizozemska první poldry), obděláváním úhoru nebo vznikem monokulturních oblastí specializovaných na pěstování jen jedné plodiny, které se na daném území nejlépe dařilo.

Změnil se i životní styl, středověké nedobytné hrady a pevnosti byly přestavovány na daleko pohodlnější zámky. Ty sice naoko hýřily přepychem, ale díky příliš velkým oknům, bývalo v místnostech poměrně chladno. Objevila se a následně se velmi rozšířila hlavně v měšťanském prostředí a u šlechtických vrstev kachlová kamna, která se stala ozdobou celého domu. Díky nim a komínu, který odváděl kouř mimo dům, byly obytné místnosti konečně méně zakouřené a daleko světlejší.

2.2 Proměny raně novověké společnosti

Západní společnost ve středověku vedla kolonizační a expanzivní války, nejdříve se obhajovala tím, že obrací lidi ke správné víře, později údajně jedná ve jménu civilizace. Co se skrývá pod pojmem civilizace a jaký je etymologický původ tohoto slova? Civilizace je procesem, kterého jsme my lidé součástí, aniž bychom si to více uvědomovali. Je to struktura lidských vztahů, společnosti a určitého způsobu chování, je silně ovlivněna římsko-latinským křesťanstvím a rytířskými křižáckými výpravami. Pojem civilizace je

⁴² FREEDMAN, P. H. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 199.

odvozen z latinského *civilitas*, které jedním ze svých významů označovalo i obecný kodex slušného chování (zdvořilost). Zdvořilost byla nejdříve vnímána jako charakteristická vlastnost a symbol dvorské společnosti, kde se mluvilo společným jazykem, nejdříve italštinou, později francouzštinou, tyto jazyky zastoupily do té doby nejvíce používanou latinu. Pojem *civilitas* získal svůj specifický význam hlavně díky velice oblíbenému spisu Erasma Rotterdamského *O slušném chování dětí* (*De civilitate morum puerilium*), který vyšel v roce 1530, tedy v přelomovém období mezi středověkem a raným novověkem. Erasmus v něm rozpracovává problematiku slušného chování člověka ve společnosti (dobré mravy a počestnost jsou podle něj mnohem důležitější než společenské postavení), především pak vnější tělesné slušnosti. Vnější projevy, jakými jsou mimika, gesta, držení těla a oděv prozradí mnohé. Dílo je psáno jako rady mladému šlechtici, typickou formou podobných spisů této doby. Pojmy civilizace a civilizovanosti v Erasmově pojetí se velmi rychle dostaly do vnímání tehdejších západoevropských obyvatel, okamžitě vznikaly další jazykové varianty a podoby těchto výrazů. Po bližším nahlédnutí do Erasmova díla nám může připadat až nevkusné, že o některých věcech dokáže veřejně pojednávat, často překračuje náš dnešní práh přijatelnosti. Norbert Elias ve svém *Procesu civilizace* tvrdí, že „*hlasitá nebo tichá nelibost, kterou pociťujeme vůči lidem otevřeně pojmenovávajícím a rozebírajícím své tělesné pochody, vůči lidem, kteří tyto tělesné pochody zadržují a skrývají méně než my, je jedním z dominantních pocitů, které vyjadřujeme, mluvíme-li o něčem 'barbarském' a 'necivilizovaném'*.“⁴³ Posun v myšlení tehdejší a dnešní doby, který vnímáme při čtení těchto řádků, je právě projevem procesu civilizace.

V období raného novověku se stabilizovala společenská hierarchie a zjemňovaly se mravy. Jak tvrdí Massimo Montanari, cvičení ducha se stalo důležitějším než cvičení těla. Šlechta a měšťané jsou sice stále často v kontaktu, ale nutností je respekt ke stavovským rozdílům, který je ve společenském styku potřeba určitým způsobem vyjádřit. Lidé jsou si oproti středověku více vědomi také toho, že formují sami sebe i druhé, proto na sebe navzájem vyvíjejí silící vliv a tím důrazněji nutí své okolí, aby i jeho chování bylo lepší. Zvyšující se zájem o dobré chování přímo vyústil ke vzniku nových nejvyšších vrstev, nové aristokracie. Ta vystavovala své příslušníky do té doby nezvykle velké společenské kontrole a tlaku od ostatních členů této elity. Správný šlechtic byl podle ní kavalír, měl dobré způsoby, také byl vzdělaný a zajímal se o umění. „*Přehnaná kultivovanost se pro urozené stala módou a jejich chování někdy připomínalo spíše karikaturu, neboť se začalo úzkostlivě dbát na formální detaily a úzkoprsé poučky*.“⁴⁴ Postupně se zpříšňovaly veškeré

⁴³ ELIAS, N. *O procesu civilizace (I.)*. Praha: Argo, 2006, s. 127.

⁴⁴ VONDRUŠKA, V. *Intimní historie od antiky po baroko*. Brno: MOBA, 2007, s. 195-196.

předpisy společenského chování a lidé jeden od druhého očekávali mnohem více, než tomu bylo v dřívějších dobách. Nejdůležitějším pravidlem bylo za žádných okolností neobtěžovat své okolí. Ještě v šestnáctém století však bylo možné zcela otevřeně hovořit o záležitostech a způsobech chování, jejichž rozebírání by bylo o dvě století později naprosto nepřípustné.

Pravidla se sice změnila, ale společenskému kódu, který lidé nosí v sobě, trvala změna podstatně déle. Proto nám chování lidí žijících v renesanční společnosti může připadat, jako kdyby měli dvojí tvář. Někdy může být zcela středověkého charakteru, zatímco jindy se spíše podobá tomu dnešnímu. Zaměřme se nyní na některé příklady chování při hodování v renesanční společnosti. Je z nich zřejmé, že pomyslná a již zmíněná dvojí tvář je zcela přesným vyjádřením. Díky obratu k individualismu se nepovažuje za vhodné jíst jako ve středověku z jedné společné mísy, nýbrž každý stolovník používá svůj vlastní talíř a příbor. Slušností také je konverzovat během hostiny s ostatními a nevěnovat se jen svému jídlu, ovšem vůbec nepřichází v úvahu mluvit s plnými ústy. Smrkání, vykašlávání, dávení a větry kvůli zdraví není dobré potlačovat, ale je vhodné dávat jim průchod v ústraní a jejich následky hned odklidit (například zašlápnout hlen na podlaze). Mastné prsty a rty se smí čistit jen do ubrousků, ne do oděvu. Je neslušné natáhnout po míse obě ruce nebo dávat si plné hrsti jídla do úst. Přezvýkané sousto by se nemělo vracet na talíř, pokud člověku něco nechutná, vhodnější je nenápadně zahodit sousto do kouta. Pro zajímavost ještě citace z jednoho veršovaného poučení o mravech u stolu pocházejícího z konce patnáctého století z českého území:

*„Ubrus ovšem máš čistě mieti,
zvlášť nosa jim netřieti.
Suol máš nožíkem bráti,
a nemáš mnoho plvati...*

*Také o to se snažně potazuj
A nože mastného neoblizuj
nuož, lžice, také suol
má mieti na sobě stuol...*

*Sluha čieše a konvice
ručník, ubrus, medenice
na stuol klad', talěře čisté;*

čest jest: měj se na všem čistě...“⁴⁵

I když se zvýšil zájem o dobré chování a pojednávala o něm spousta spisů, žádný učenec neobjevil striktní pravidla slušného chování v pravém slova smyslu. Spíše jen rozebíral, co je vhodné a nevhodné a tímto způsobem stanovil pomyslné hranice zdvořilého chování. Přesto se dá říci, že již tímto způsobem tehdy došlo k první kodifikaci společenského chování. Obzvláště patrné to bylo vždy při stolování, které „*se stalo důležitým polem společenské disciplinizace, kde mohli humanističtí vychovatelé působit na své dvorní svěřence.*“⁴⁶ Nejznámějšími spisovateli zabývajícími se problematikou chování v tehdejší společnosti byli kromě Erasma Rotterdamského také Michel de Montaigne, Baldassarre Castiglione a Giovanni Della Casa. I přes vyšší sociální kontrolu, charakteristickou pro toto období, je u každého z raně novověkých spisovatelů zřetelná snaha být tolerantní k těm, kteří se nechovají tak, jak by měli. Erasmus o tom napsal: „*Nejdůležitější součástí zdvořilosti je to, abys i když ty sám se proti ní nikdy neproviníš, ostatním odpouštěl jejich prohřešky snadno a abys neměl svého bližního méně rád proto, že má horší způsoby. Jsou totiž lidé, kteří nevytříbenost mravů vyrovnávají jinými schopnostmi. Když někdo z tvých blízkých nevědomky spáchá něco nezdvorného, řekni to jen jemu samotnému a řekni mu to přátelsky.*“⁴⁷ Můžeme z toho tedy vyvodit, že zdvořilý a ohleduplný způsob korigování nevhodného chování je mnohem lepším a účinnějším prostředkem společenské kontroly než nadávky, výsměch a tělesné tresty.

2.3 Problematika osobní kvality

Období renesance a raného novověku bylo etapou velkých společenských změn, díky neustále rostoucí moci měšťanů šlechta již nebyla jedinou společenskou třídou, která ovlivňovala veškeré dění. I proto bylo pro ni nutné uchovat si od dalších vrstev určitý odstup, nejlepším pomocníkem jí bylo vybrané chování. Pro snahu zvětšit odstup mezi vrstvami byla i kuchařská literatura psána tak, aby na první pohled bylo zřetelné, ke které společenské třídě promlouvá. Typické pro raný novověk byly snahy uzákonit morálku a také způsoby životního stylu, bydlení a výživy. Důležité bylo zabránit přílišné okázalosti a plýtvání (nicméně k němu u aristokracie stále docházelo), které by mohlo způsobit nebezpečné problémy uvnitř společnosti a zavinit její nestabilitu. V některých zemích dospěli až tak daleko, že zaměstnávali dohlázkáře, kteří prováděli inspekce na hostinách,

⁴⁵ Cit. podle: HOLUB, K. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. Praha: Ars Bohemica, 1997, s. 25.

⁴⁶ FREEDMAN, P. H. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 203.

⁴⁷ ERASMUS ROTTERDAMUS, D. *De civilitate morum puerilium*. 1530. Cit. podle: ELIAS, N. *O procesu civilizace (I.)*. Praha: Argo, 2006, s. 150.

aby vše probíhalo, tak jak má. „*Dekret z roku 1562 například nařizoval, že 'jeden masitý pokrm nesmí obsahovat víc než jeden chod pečeného a jeden chod vařeného masa a nesmějí v něm být víc než tři druhy masa nebo drůbeže'.* Maso divoké zvěře, žijící 'jak ve vzduchu, tak na zemi', bylo zakázáno podávat. Při postních obědech se mohly podávat 'dva druhy pečeného a dva druhy vařeného masa, dvě smažená jídla s přílohami, saláty, mléčnými výrobky a jinými běžnými věcmi, porce obvyklého dortu, marcipán a bonbony'. Zakázáni byli naopak pstruzi, jeseteři, jezerní ryby a nákypy, bonbony a sladkosti z cukru: povoleny byly jen 'běžné' zákusky od pekaře. Rozumělo se samo sebou, že 'při téže jídle nelze podávat zároveň maso a ryby'.“⁴⁸

Obecně platila domněnka, že je nutné stravovat se podle „osobní kvality“, nebyla však řeč o zdravotním stavu či fyziologických hodnotách, jako tomu bylo v antice, ale o společenském postavení, moci a bohatství. Členové šlechty platili za nejkvalitnější jedince. Během téměř celého středověku byl vztah mezi nimi a jídlem spíše kvantitativní, správný urozený člověk byl ten, který toho spořádal hodně. Ke konci středověku a v raném novověku platí spíše vztah kvalitativní, důležitější je jíst dobře a hlavně vybrané potraviny (samozřejmě je dávat to jaksepatří na odiv). Právě vybrané potraviny se tedy staly znakem společenské identity vyšších vrstev. Pro bohaté byly určeny různé rafinované a zajímavé pokrmy, zatímco jídlo chudších lidí bylo velmi jednoduché a obyčejné. Na více neměli nárok, protože postrádali jakoukoliv osobní kvalitu, stejně jako jídlo, kterým se živili. Dodržování pravidel „osobní kvality“ se pečlivě sledovalo, jakýkoliv přestupek byl přísně potrestán. „*Rolník z boloňského venkova Zuco Padella chodil každý den na broskve (potravina, která se jako všechno čerstvé ovoce spojovala s panskou vrstvou) do zahrady svého pána messera Lippa. Když ho odhalili a lapili do pasti na zvířata, 'umyli' ho vařící vodou a rázně ho napomenuli: 'Příště nech na pokoji ovoce pánů a jez si svoje. Tím je řepa, česnek, pórek, cibule a šalotky s širokovým chlebem'.*“⁴⁹ Existovaly i „vědecky“ potvrzené názory o tom, že je nebezpečné, aby chudší lidé jedli rafinovaná jídla plná exotických surovin nebo aby milostpáni jedli polévky z luštěnin. Jejich žaludky by prý taková jídla nemusely umět strávit. To, jak se lidé stravují, jasně promlouvá o jejich společenském statutu, což bylo správné, rozdíly mezi jednotlivými třídami totiž musí existovat. V raném novověku se podobné myšlenky už jen více potvrzovaly a zpříšňovaly, což přinášelo četné vzpoury chudších vrstev.

Ale z jakého důvodu byly právě nižším třídám určeny například druhy zeleniny s plody rostoucími v zemi či jen kousíček nad ní? Podle „*nejrůznějších interpretací a*

⁴⁸ MONTANARI, M. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha: Lidové noviny, 2003, s. 84.

⁴⁹ Tamtéž, s. 87.

klasifikací přirozeného řádu světa měla největší úspěch (přestože v 15. a 16. století nebyla zrovna avantgardní) teorie, jež popisovala živé tvory, rostliny a zvířata jako články vertikálního řetězce nebo stupně žebříku. V obou případech určovala hodnotu každé rostliny a každého zvířete pozice, kterou zaujímaly v řetězci nebo na žebříčku s tím, že (podle obvyklé symboliky spjaté s protiklady nahoře/dole) vzestupně se hodnota zvyšovala a sestupně snižovala.“⁵⁰ Nejnižší hodnotu měla tedy veškerá kořenová zelenina a hlízovité rostliny, o něco lépe na tom byly byliny a keře. Nejvyšší hodnotu měly přirozeně stromy a jejich plody. Pokud se zaměříme na živočišnou říši, zcela logicky byly nejhodnotnější zástupci ptactva. Právě proto se v době renesance stali ptáci (především bažanti a koroptve) nejoblíbenější a nejtypičtější pochoutkou vládnoucích vrstev, zatímco zvěřina, která byla ve středověku považována za nejlepší maso, začala trochu ustupovat do pozadí.

2.4 Renesanční a raně novověká gastronomie

Teprve v renesanci se formovala podoba stolování, tak jak ji známe dodnes. Setkáváme se již s talíři dnešního typu, dalšími novinkami jsou drobné proměny jídelního příboru a hlavně jeho obohacení o vidličku. Avšak v této době stále ještě byla považována za něco exotického a směšného. O její historii a příchodu do renesanční Evropy se velmi zajímavě zmiňuje Vlastimil Vondruška. „Vidlička jako nástroj při stolování má zřejmě původ v Orientu. V arabském prostředí se užívala malá vidlička pro konzumaci kandovaného ovoce a jiných sladkostí. Do Evropy se začala šířit v renesanci prostřednictvím italského prostředí. Jedna z legend vypráví, že do Benátek se vidlička dostala v době, kdy se dóže oženil s byzantskou princeznou, jejíž dvořané přinesli první vidličky, neboť na ně byli zvyklí. A urození Benátčané prý ihned začali byzantskou princeznu pomlouvat, že je namyšlená, protože odmítala jíst rukama.“⁵¹ Renesanční vidličky bývaly zpočátku jen třízubé, až po čase se začaly objevovat se čtyřmi zuby. Pozměnil se i tvar lžící blíže k dnešnímu typu a místo malých špičatých nožů bylo nakázáno používat při jídle nože se zaoblenou špičkou (podle legend prý z bezpečnostních důvodů). Na stolech se také od šestnáctého století objevují krásné slánky, „jsou čím dále, tím bohatější, a ne bez fantasie. Čteme v inventářích o slánkách stříbrných, tříhranných, slánkách na způsob misek na nožičkách, o slánkách vysokých na sloupkách, o jiných

⁵⁰ MONTANARI, M. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha: Lidové noviny, 2003, s. 89.

⁵¹ VONDRUŠKA, V. *Intimní historie* [online]. [citováno 5. dubna 2011]. Dostupné z:

<http://www.rozhlas.cz/leonardo/historie/_zprava/intimni-historie-stolovani-druha-cast--416422>.

pozlacených 'krom kde se stůl klade'; tu má jeden měšťan slánky 'na způsob hodinek s přikryvadlem pozlaceným'; jiný má slánky alabastrové.“⁵²

Do šestnáctého století se většinou jedlo jen dvakrát denně, v pozdním dopoledni a navečer. Takto to bylo považováno za zdravé, což nám potvrzuje jedno staré pořekadlo z Francie: „*Vstávat v šest, obědvat v deset, večeřet v šest, uléhat v deset, člověk bude žít desetkrát deset (let).*“⁵³ Jist vícekrát bylo nejen škodlivé, ale také nemravné a někdy dokonce i hříšné. Až v průběhu šestnáctého století se dozvídáme o odpoledních svačinách, které však nebyly pravidelné, spíše se jednalo o hostinu při mimořádných příležitostech. Chudí se stále nejčastěji živí chlebem, polévkami, hrachem, zelím, cibulí, česnekem a řepou. Na oblibě získává pohanka, z které se mlela mouka a vařila kaše. V polovině šestnáctého století ve Francii vyšlo čtyřdílné dílo lékaře Jacquese Dubois, zvaného Sylvia, který se v něm zabývá stravováním chudých vrstev a venkovanů a nabízí recepty na pro ně vhodná jídla. Chléb si stále držel svou oblíbenost, kterou získal již ve středověku. Ve městech se vyskytovalo mnoho specializovaných pekařů, u kterých se kupovaly jeho různé druhy, zajímavé a velice chutné byly především chleby z rýže, pohanky a prosa.

Zatímco základem středověké kuchyně vyšších vrstev byly kaše a pečené maso, tak ta renesanční se skládala stále častěji z omáček a masa, ke kterým se někdy přikusoval chleba. Z masa byla oblíbená pernatá zvěř, zvěřina a různé další lahůdky. Šlechtici si je často nechali připravovat od kuchařů, kteří byli váženými osobami, někteří z nich se zato dokonce dočkali i povýšení do šlechtického stavu. Chutnou a pracnou pokrmí označovanou jako královské nebo knížecí jídlo bylo sekané maso, které se připravovalo ručně z telecího či hovězího masa. Beráncí maso se stejně jako drůbež nadívalo a peklo na rožni. Příležitostně se objevují krůty a krocani přivezení z Ameriky. Zikmund Winter o nich píše: „*Jiný cizinec ptačí, páva daleko chutnější, jest krocan. Ale podivno, že v Bavorově kuchařství nebylo lze najít receptu na indiani čili krocana, jež přivedli do španělské Evropy nejprve kněží jezuité z preriích mexických. Proto ptákovi tomu indianskému často bývalo 'jesuitů' přezdívano.*“⁵⁴

Během šestnáctého století přichází do českých zemí vlna cizí módy a nevyhne se ani stravování. Cizokrajné vymyšlenosti vítězí nad prostotou starodávnější české kuchyně. Kuchařské knihy doporučují cizokrajná jídla, užívají se limouny (citróny), fíky, řecké víno,

⁵² WINTER, Z. *Kuchyně a stůl našich předků. Líčení dějepisné ze století XVI.* [online]. Praha: Dr. František Bačkovský, 1892, s. 190. [citováno 21. května 2011]. Dostupné z: <<http://kramerius.mlp.cz/kramerius/handle/ABG001/150303>>.

⁵³ BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití za Rudolfa II.* Praha: Maxdorf, 1997, s. 19.

⁵⁴ WINTER, Z. *Kuchyně a stůl našich předků. Líčení dějepisné ze století XVI.* [online]. Praha: Dr. František Bačkovský, 1892, s. 32. [citováno 21. května 2011]. Dostupné z: <<http://kramerius.mlp.cz/kramerius/handle/ABG001/150303>>.

rozinky, drahé malvaze a samozřejmě drahá koření. Ochucování probíhá stále bez jakékoliv míry. Jedním z nejdůležitějších a nejnákladnějších dochucovadel, které si nechávaly dovážet nejvyšší vrstvy, byl třtinový cukr. V menší míře jsme se s ním mohli setkat na našem území již koncem pozdního středověku, ale jeho pravý čas nastal až nyní. Cukr se původně pěstoval v Indii, v devátém století pak i na Středním východě a později v severní Africe, na Kypru, ve Španělsku či na Kanárských ostrovech. V pozdním středověku se s ním ve formě cukrových homolí začínalo obchodovat po Evropě. A právě v renesanci sloužil jako nenahraditelné dochucovadlo (především do omáček, na ryby a na maso) či surovina k výrobě cukrovinek. „*Panstvo si na věci z cukru opravdu potrpělo. Například na svatbě Anny Alžběty z Hradce s Oldřichem Lobkovicem r. 1579 ustrojil starý panský kuchař Achacius v hodovní síni dva veliké cukrové stromy, jejichž ratolesti se trásly množstvím cukrových ptáček. Každá ratolest byla z jemného perníku. Dámy si trhaly ze stromu ovoce, což byly vlašské cukrovinky. Z cukru se dělaly třeba i celé sochy.*“⁵⁵ Na stole ani v renesanci nechyběly různé druhy ovoce, avšak u bohatých vrstev se nemělo jednat o ovoce, kterého je všude dostatek. Úplnou novinkou byly již zmíněné citrony a pomeranče. Ovoce se jedlo čerstvé, často se též nadívalo, peklo a obalovalo. Také se mohlo přidávat k masu a do omáček pro zajímavější a exotickou chuť. Díky cukrové třtině se více rozšiřují zavařeniny. Během patnáctého a šestnáctého století se po celé Evropě velmi rozšířilo máslo jako alternativa ke špeku, slanině či oleji. Někde dokonce díky máslu téměř vymizelo využívání oleje. Díky vzniku prvních vodáren se viditelně zlepšila kvalita vody, od šestnáctého století byly velkou novinkou léčivé minerální prameny, z kterých se do láhví stáčela a prodávala voda. Mezi oblíbené minerální vody u nás patřily například chebská či tepelská kyselka.

2.5 Vinařství v českých zemích

Předpokládá se, že divoká vinná réva byla již známa v období mladší doby kamenné, o něco později zřejmě v oblastech blízko Kaspického moře se z ní díky šlechtění stala kulturní rostlina. Znalost pěstování vína poté pronikla do mnoha zemí, vinice vznikaly především ve starověké Číně, Egyptě, Babylonii, Řecku a Římě. U nás se víno poprvé ve větší míře objevilo na jižní Moravě v oblasti Mikulovska, kde byly v období tzv. markomanských válek (166-180 n. l.) římskými vojáky, kteří zde měli vojenské tábory a osady, zakládány první vinice. Avšak existují domněnky, že již v pátém století před naším letopočtem si nechávaly keltské kmeny žijící u nás dovážet víno z jihu. Nicméně po

⁵⁵ BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití za Rudolfa II.* Praha: Maxdorf, 1997, s. 10.

vytlačení keltských kmenů Germány a následném příchodu Slovanů se v Čechách víno nepěstovalo ani nepilo. Jiná situace převládala na Moravě, kde se pokračovalo v římské tradici pěstování révy. Velký rozkvět nastal pak především v období počátku christianizace Moravy, kdy bylo nutné mít zásobu vína jak na nově zavedené bohoslužby, tak i pro misionáře přicházející zdaleka šířit křesťanské vyznání.

Přímo v Čechách se první sud vína objevil zřejmě až v devátém století., kdy ho podle kronikáře Václava Hájka z Libočan dostal od moravského knížete Svatopluka kníže Bořivoj jako dar k narození svého prvorozeného syna. *„Při tom času, když hosté slavně hodující kratochvilné věci rozmlúvali, přišly sú noviny knížeti a dar od krále moravského Svatopluka, prvé v té zemi neslýchaný, totiž sud vína výborného velmi veliký přivezen. Bořivoj, učiniv poděkování králi, mnohem větší a znamenitější dary jemu od stříbra i zlata poslal. Služebníci okusivše vína divili se tomu nápoji, prvé v té zemi nikdá neslýchanému; podali knížeti i jiným hodokvašenům, všickni ten nápoj chválili a od toho dne najprvé v Čechách se víno píti začalo. Když sú se pak všickni hosté rozjeli, kněžna Lidmila na žádost manžela svého také toho chváleného nápoje, totiž vína, okusila a hned žádala Bořivoje, aby kázal kamennú nádobu udělati a do ní vína naliti a postaviti před Krosinu bohyni. Kníže na žádost její to učiniti rozkázal. I nepršal jest předtím žádný děšť tři měsíce, a jakž to učinili, té noci spadl hojný děšť na zemi, a domnívali se a tak všickni pravili, že by to Krosina za ten nápoj na bohu nejvyšším Jupiterovi vyprosila, aby skrze obět toho vína jich země svažena byla.“*⁵⁶ Další vinice, které předznamenaly začátky českého vinařství, byly zakládány v průběhu devátého století hlavně v okolí Prahy blízko hradů a církevních staveb. Především řád cisterciáků je u nás proslulý zavedením nových způsobů pěstování a lisování vína. Ve třináctém století se již poměrně běžně česká vína vyvážela s úspěchem do okolních zemí, ale čtrnácté století přineslo díky stále méně kvalitním odrudám a celkovému vyčerpání zeminy velký úpadek vinné révy.

Naštěstí díky císaři Karlu IV. a jeho pobytech ve Francii a Itálii, který tam načerpal nejen nové poznatky, ale také nechal přivézt sazenice tamějších oblíbených odrud a zval cizí vinaře kvůli zakládání nových vinic u nás, došlo ke zlepšení kvality a k dalšímu velkému rozmachu českého vína. *„Karlovy snahy o zvelebení vinohradnictví začali napodobovat mnozí feudálové a církevní hodnostáři, ani bohatí měšťané nezůstávali pozadu. Po celých Čechách byly zakládány nové vinice. Nejvíce bylo přihlíženo k výskytu teplomilných rostlin a pohybu včel. Na všech příhodných místech, na holých návrších, upravených mýtinách, na pustých březích řek, všude byly sázeny vinné keře, dovezené*

⁵⁶ HÁJEK Z LIBOČAN, V. *Kronika česká*. Praha : Odeon, 1981, s. 182-183.

z *Burgundska a Porýní*.“⁵⁷ Takový rozvoj vinohradnictví musel být následován vznikem viničných práv a úřadu, v jehož čele stál perkmistr neboli správce hor viničných. Důkazem oblíbenosti pití vína byl i ten fakt, že mezi čtrnáctým a šestnáctým stoletím se na našem území vyráběly nejkrásnější skleněné číše na pití vína, které v celé Evropě neměly obdoby. Kromě českých vín se u nás pila i vína importovaná, nejčastěji z oblastí dnešního Rakouska a Maďarska, ale také z Řecka. Víno bylo považováno za velmi prospěšný nápoj, pomáhat mělo při zažívání, játrům, čistit vnitřnosti a kladně účinkovat při krvetvorbě a zánětech. Musíme však brát v úvahu, že víno bylo u nás spíše nápojem vyšších vrstev a co do oblíbenosti mezi celou populací vedlo stále pivo. V sedmnáctém století po bitvě na Bílé hoře nastala pro české vinařství neveselá doba, nejenže velké množství vinic zůstalo ladem, ale spousta vinařů i se svými rodinami muselo z náboženských důvodů odejít ze země. To vše mělo na české vinohradnictví dalekosáhlé důsledky.

2.6 Alchymie

Vaření a gastronomie měly až překvapivě blízko k velkému fenoménu evropského středověku a renesance, k alchymii. Ta je považována za předchůdkyni dnešních přírodních věd (hlavně chemie, fyziky a medicíny), ale také se v ní snoubily prvky magie a astrologie. Alchymie se snažila prostřednictvím experimentu zkoumat v té době známé chemické a fyzikální pochody v praxi. Hlavními cíli všech alchymistů byly výroba zázračného elixíru života, který by dokázal člověku zásadním způsobem prodloužit život, a kamene mudrců, který by proměnil obyčejný kov ve zlato. Základním používaným principem v alchymistickém snažení byla transmutace, proces, kdy se věřilo, že některá látka má schopnost se za určitých podmínek změnit v látku jinou. Největší vliv na evropskou alchymii, jejíž rozkvět probíhal v období mezi dvanáctým a patnáctým stoletím, měla alchymie indická, čínská, helénistická a především arabská, z které evropská alchymie hojně čerpala. První evropské alchymistické spisy byly překlady právě z arabštiny. První původní alchymistický spis z našeho území pochází z roku 1412 od Jana Těšínského, je dvoudílný, zabývá se výrobou kamene mudrců. Dílo vycházelo v mnoha verzích a v cizojazyčných překladech, posledním byl německý ze sedmnáctého století. V období rozkvětu alchymie na starém kontinentě se hojně objevovali stoupenci, kteří se věnovali tomuto oboru i prakticky. Alchymie poté ještě existovala několik dalších století, ale spíše se již jednalo jen o jakési její skomírání než tvůrčí dění.

⁵⁷ STANĚK, J. *Víno není vino. Kapitoly z dějin vína*. Praha: Paseka, 1998, s. 76.

Mezi základní vybavení každé alchymistické laboratoře patřila centrální pec *athanor*, na jejímž vrchu byla nasypána vysoká vrstva písku, do které se stavěly baňky a byly tak stále udržovány v teple. Avšak z našeho pohledu bude jistě zajímavější nádobí a náčiní používané alchymisty (například různé hrnečky, síta, naběračky, lžíce) u některého je totiž na první pohled zřetelné, že se moc neliší od toho kuchyňského, což nám jasně dokazuje, jak blízko tyto obory k sobě měly. Zájem o alchymii byl ve středověku a renesanci velmi rozšířen hlavně mezi šlechtou. Bylo módou, že téměř každý pán, který na to měl prostředky, rád zaměstnal na svém dvoře badatele, kteří mu slibovali objevení kamene mudrců či výrobu zlata. Všechny experimenty vyžadovaly spoustu peněz, většina alchymistů a někdy i jejich zaměstnavatelů proto končila ve finančních potížích. Někteří alchymisté se na dvoře svého pána věnovali i dalším činnostem, které byly mnohdy užitečnější, a dalo se jimi velmi snadno přivydělat. Mezi takové přidružené činnosti patřilo lékařství a právě kuchařství.

3. Mezi třicetiletou válkou a průmyslovou revolucí (17. - 18. století)

3.1 Charakteristika období

Naprosto zásadní událostí, která měla velký vliv na celé sedmnácté a částečně i osmnácté století, byla třicetiletá válka. Ta postavila proti sobě dvě hlavní evropské síly, rakouské a španělské katolické Habsburky a proti nim koalici, která byla tvořena protestanty. Třicetiletá válka měla několik etap, trvala od roku 1618 do roku 1648. Přinesla celé Evropě velký hospodářský úpadek, který se projevil negativně především v oblasti zemědělství, v důsledku válečných strážní se zvětšil podíl úhoru. Nastalo období úmorného hladomoru ruku v ruce s šířením nebezpečných epidemií. Navíc sedmnácté století přineslo změnu klimatu v podobě ochlazení, „zimní teploty ve střední Evropě byly tehdy v průměru o 1,4-2°C nižší než dnes.“⁵⁸

Vlastníci půdy najímali pracovní síly za mzdy, ale v zaostalejších oblastech naopak docházelo ke zvyšování robotní povinnosti a upevňování nevolnictví. Tyto kroky měly koncem sedmnáctého století na svědomí několik selských povstání. Také řemeslná výroba prošla mnohými změnami. Díky zvýšení poptávky byly zaváděny první manufaktury, v nichž se vyrábělo ve větším rozsahu, aby byl trh plně nasycen. Jejich vlastníky byli první podnikatelé, pro ně pracovali za mzdu svobodní dělníci, kteří měli svá práva. Manufaktury přinášely daleko větší specializaci na dílčí úkony při výrobě. Díky rozvoji manufaktur a podnikání jako takového získávají města a měšťané na významu, svou mocí se vyrovnávají šlechtě a církvi. Dlouhá válka přinesla velké ztráty na počtu obyvatel, zvláště české země se vylidňovaly, ubyla jich až třetina. Suverenita našich zemí se čím dál více vytrácela, němčina byla zrovnoprávněna s češtinou a stala se dalším oficiálním (a díky nově příchozí cizí šlechtě také převládajícím) jazykem. To ve spojení s cenzurou a násilnou rekatolizací obyvatel přineslo významný kulturní a náboženský útlak.

V osmnáctém století již jsou klimatické podmínky příznivější, což přispělo ke zvýšení úrodnosti a ta společně s poklesem úmrtnosti a lepšími hygienickými podmínkami vedla k celkovému zlepšení životní úrovně. Díky rozvoji vědy a techniky se objevují myšlenkové proudy jako osvícenství a racionalismus. Ty měly přímý vliv na velký rozvoj manufaktur především v oborech, jakými jsou soukenictví, papírenství a sklářství. Toto období se také nazývá obdobím protoindustrializace, protože se zároveň zvyšovala i

⁵⁸ PETRÁŇ, J. *Dějiny hmotné kultury II.(1.)*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1995, s. 70.

úroveň vzdělání a začal se ztrácet tradiční způsob života. To umožnilo technologický pokrok, který později odstartoval průmyslovou revoluci.

V politice střední a východní Evropy se objevuje osvěcenský absolutismus, kdy monarchistický vládce sám přímo prosazuje politické a společenské reformy v zemi. V českých zemích za Marie Terezie stát otevřeně podporoval manufaktury, podnikal vše pro vývoz jednotlivých výrobků a naopak omezoval dovoz z ciziny. Dále byla zrušena vnitrostátní cla, mýta a následně se omezovala také práva řemeslnických cechů. Jen díky těmto krokům se nakonec podařilo překonat hospodářskou zaostalost. Vládcí také stanovili patenty, které určovaly robotní povinnosti poddaných. Například za Josefa II. bylo posíleno držitelské právo rolníků na jejich usedlosti, avšak nadále setrvávají robotní a další závazky jak vůči vrchnosti, tak vůči církvi. Ale konec osmnáctého století se stává věkem velkých revolucí, které přinesly mnoho změn. Především vznikly první občanské státy a skončila nadvláda šlechty a církve ve prospěch úřednické byrokracie. Ta „*se stala během první poloviny osmnáctého století fakticky představitelkou veškeré politické kultury a vládnoucí vrstvou monarchie i celého správního systému až po panství.*“⁵⁹

Společnost měla až do konce osmnáctého století silnou stavovskou hierarchii trávající již od středověku, která je nyní nahrazena občanskou společností. Občanská společnost vznikala postupnými změnami předchozího stavovského zřízení. Mezi tyto zásadní změny patřil také vznik nových vyšších sociálních skupin, které sice neměly žádný rodový původ, ale dostaly se do svého významnějšího postavení díky povýšení za zásluhy. Stejným způsobem se k dvorské šlechtě mohli přidat i někteří měšťané, kteří pak mohli zastávat úřednické funkce. Právě z těchto úředníků dvorské šlechty se postupem času vyvíjí byrokratická složka prvních občanských států. Byrokratizace neboli narůstání státní moci začalo již v průběhu šestnáctého století, ale vrcholí právě až koncem století osmnáctého. Díky byrokratizaci se život ve společnosti znatelně srovnal, i řešení konfliktů již byla mnohem klidnější. Také narostla sociální kontrola a disciplína, každý člověk se měl chovat dle norem, které mu byly určeny státem. Ten právě „*usiloval ve spojení s církvemi o zásadní zlepšení mravů svých poddaných, přičemž se od sebe neoddělily veřejný a soukromý sektor stejně jako ekonomické a mravnostní zájmy.*“⁶⁰ Docílil toho také díky trestnímu systému, církvi a školám. Avšak nutno přiznat, že normy zdaleka ještě nebyly pro všechny vrstvy společnosti stejné.

⁵⁹ PETRÁŇ, J. *Dějiny hmotné kultury II.(I.)*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1995, s. 78.

⁶⁰ DÜLMEN, R. van *Kultura a každodenní život v raném novověku (16. - 18. století) (II.)*. Praha: Argo, 2006, s. 272.

3.2 Život po třicetileté válce

Raně moderní stát měl snahu čím dále zřetelněji zasahovat do všech možných oblastí lidského života. Osobní život a práce od sebe ještě nebyly příliš odděleny, celý koloběh dne probíhal stále v jednom domě. Dům byl tím, co dělalo z člověka řádného člena společnosti. Býval často pouze dřevěný, ale mohl být již i zděný, postavený z kamene nebo cihel. Hlavně ve městech kámen kvůli bezpečnosti (odolnost při požáru) nahrazoval dříve používané dřevo nebo byl použit alespoň na základy a přízemí domů. Také se přistavovala patra, vícepatrový dům mimo jiné dával jasně na odiv bohatství svého majitele. Tato další patra mohla být obytná (pro služebníky nebo nájemníky) nebo sloužit jako úložné prostory. Od obytných prostor se již oddělovala i domácí zvířata, která stále častěji měla své stáje, ty někdy byly postavené také jako samostatné budovy. To snižovalo riziko infekce a svědčilo to o větší civilizovanosti tehdejších obyvatel. V 18. století jsou už i domy řemeslníků a sedláků čím dál výstavnější a dávají najevo společenské postavení. Bydlení v nich však stále ještě postrádalo komfort, okna byla jen malá a svíčky příliš drahé, louče zase příliš čadily. Většina místností v domě byla vlhká a studená, pomocí ohniště a pece se vytápěla většinou jen světnice. Dřevo na topení nebylo levné, takže udržovat stálý oheň nemohl každý. Masivní výstavba nových domů probíhala hlavně ke konci šestnáctého a pak koncem osmnáctého století. Selské domy na venkově mívaly stáje a chlévy, domy řemeslníků dílny, kupců krám, sýpky a sklad se zbožím. Ke šlechtickým sídlům patřily hospodářské budovy, jakými byly chlévy, stodoly, sýpky, kůlny a další provozní a pomocné stavby.

Většina populace ve středověku byla tvořena sedláky či řemeslníky. Všichni členové domu byli zapojeni do práce, kterou řídil pán domu, jenž měl zajistit stravu pro všechny obyvatele. Způsob života sedláků byl stále určen ročními obdobími a z nich plynoucích činností. Většinou si sami vypěstovali a vychovali vše, co potřebovali k výživě sebe a svého domu, přebytky museli dávat vrchnosti. Pokud ještě i po těchto odvodech zbylo pro možný další prodej, takto získané peníze většinou opět byly použity pro povinné odvody a dávky, jichž stále přibývalo i na úkor odvodů naturálních. I na venkově se stává do jakési míry ideálním předobrazem městský způsob života, „*sedlák, který pravidelně navštěvoval městské trhy, nacházel ve městech také kulturní vzory. Ukázalo se to v interiérech, oblékání i jiných věcech, zejména u zámožnějších vrstev venkova, v domácnostech mlynářů a bohatých sedláků.*“⁶¹ Řemeslník dělal spolu se svými tovaryši větší práce na zakázky v dílně oddělené od domácnosti, které zase naopak vládla paní

⁶¹ PETRÁŇ, J., PETRÁŇOVÁ L. *Rolník v evropské tradiční kultuře*. Praha: Set Out – Roman Míšek, 2000, s. 118.

domu. Za vydělané peníze se kupovalo jídlo. Paní domu se většinou také ještě starala i o zahradu a drobná zvířata. Řemeslníkův život i jeho práce byly zpočátku stále ještě regulovány cechovními pravidly a městskými nařízeními. Oproti němu kupec často pobýval mimo domov, takže nejen domu, ale i obchodu velela v jeho nepřítomnosti manželka. Peníze z výdělku se využívaly především k nákupu dražšího zboží, k reprezentaci rodiny či ke vzdělání potomků. Šlechta měla oproti jiným vrstvám stále mnohem více volného času, který věnovala čistě svým zájmům a vzdělání, díky čemuž si zvyšovala prestiž.

Jak již bylo výše řečeno, od konce osmnáctého století se díky rozvoji státní správy a protoindustrializaci vytvářely nové společenské struktury, námezdní dělníci a úředníci. Dělníci byli nemajetní. Práce, na kterou byli najímání, se podle pohlaví od sebe příliš neodlišovala. Druhá zmíněná skupina se stala hlavním zástupcem měšťanské střední třídy a bylo pro ni naprosto specifické výrazné oddělení soukromého a pracovního života. Počet úředníků v celé Evropě během osmnáctého století prudce stoupal.

3.3 Vývoj gastronomie po třicetileté válce a novinky v jídelníčku

V době před třicetiletou válkou bylo pěstování plodin intenzivnější než kdy dříve. Trojpolní hospodaření se dostávalo ke svému vrcholu. „*V této době bylo již získáváno tzv. páté zrna (pětinásobek výsevu), zcela mimořádnému rozkvětu se těšilo české rybníkářství a ovčáctví, na dobré úrovni byl i chov skotu a ovocnářství.*“⁶² Pomalu se začalo přecházet ke střídavému hospodaření, někdy též nazývanému norfolkský osevní systém, který „*představoval v zemědělské výrobě obrovský revoluční zvrát - vymanění z "tisíciletých" úhorových systémů hospodaření. Jeho modifikace jsou základem všech uplatňovaných střídání plodin na orné půdě, jimiž se racionálně využívá úrodnost.*“⁶³ Jeho podstata tkvěla v tom, že se na jednom místě daly bez přestání pěstovat nejdůležitější plodiny. Vyřadil se úhor a místo něj se přidaly jeteloviny a okopaniny. Úplně základní způsob osetí za použití střídavého hospodářského systému vypadal tedy takto: jetel – ozimá obilovina – okopanina – jarní obilovina. Postupem času se celý systém různě upravoval a nabýval složitosti. Dokázal zvýšit objem úrody až dvakrát. Během třicetileté války bylo, ale vše tak zpustošeno, že se zemědělství do stejného rozsahu dokázalo dostat až v průběhu osmnáctého století. A také dochází k velkému křížení plemen skotu a šlechtí se také plemena koní. U nás rozvoj norfolského osevného systému v podstatě ani

⁶² VAŠKŮ, Z. De oeconomia suburbana. [online]. In *Přírodovědecký časopis Vesmír*. Číslo 6/1995. [citováno 2. prosince 2010]. Dostupné z : < <http://www.vesmir.cz/clanek/de-oeconomia-suburbana>>.

⁶³ Tamtéž.

nepokračoval, nebylo totiž potřeba díky výraznému poklesu počtu obyvatel. Významně se u nás užívá až v 19. století.

Zpočátku se výživa napříč vrstvami stále lišila jak kvalitativně tak i kvantitativně. „*Distinktivní rozlišení sociálních vrstev bylo v kultuře stravy a stolování větší než rozdíl aristokratické kuchyně různých evropských oblastí.*“⁶⁴ Díky neúrodám, zdražování a hladomorům (velké hladové roky byly hlavně v období 1770-1772) chudina velmi trpěla. Spotřeba masa klesala díky nedostatečné nabídce a prudkému vzestupu cen. Zajímavou tendencí je i chování zvířat spíše kvůli mléku než na maso. Maso bylo nahrazováno obilovinami, polévkami, zelím, zeleninou a ovocem, ne všem vrstvám se ale všeho dostávalo stejnoměrně. Díky tomu, že počet obyvatel začal prudce stoupat, bylo nutné zvýšit zemědělskou produkci. A to vedlo mimo jiné k výraznému zjednodušení stravy nižších vrstev, které mělo za následek nedostatek některých důležitých živin a tím také rozšíření nejrůznějších onemocnění.

Ve šlechtických kuchyních v českých zemích se hojně napodobovala zahraniční kuchyně španělská, francouzská, anglická a zejména italská. Panského jídla bylo hodně a bylo opravdu rozmanité, což stále sloužilo jako důkaz společenského statutu šlechty. Díky vysokému obsahu kalorií (až dvakrát více než ve venkovské stravě), bílkovin a minimálnímu množství kalcia vedla taková strava k mnoha zdravotním potížím. I to přispělo k významnému rozvoji lázeňství v Evropě. V měšťanské kuchyni během sedmnáctého století je stále ještě silnější vliv dozrívajícího pozdního středověku než francouzské haute cuisine. Hlavní jídla se skládala z kaše (z luštěnin či obilovin) a masa či ryby. Přílohu tvořil také chléb. Oproti minulým dobám měli měšťané mnohem větší přístup k dováženému cizokrajnému koření. Při jídle neměli tolik chodů jako v panské kuchyni, ale přibyla různá malá jídla během dne.

Venkovská kuchyně prodělala ještě méně změn než ta měšťanská. Běžným jevem bylo stále samozásobitelství (kuchyně byla stavem zásob omezena), přetrvával i velký vliv ročního období a také tradice dané oblasti. Venkovská jídla nebyla příliš komplikovaná a neměla dlouhou přípravu, protože hospodyně neměla na vaření příliš času, často se ještě starala o hospodářské práce na dvoře i na poli. Strava se proto stále opírala hlavně o placky, chléb, mléko, nejrůznější obilné či luštěninové kaše a zeleninu. Maso se konzumovalo spíše při svátečních příležitostech. Z jídelníčku českých venkovských obyvatel mizí ryby, protože „*vrchnost na sebe převedla veškeré právo rybolovu, a tak získala jakýsi monopol. Ryby přestaly být běžnou potravou také proto, že se po úpadku*

⁶⁴ PETRÁŇ, J. *Dějiny hmotné kultury II.(1.)*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1995, s. 98.

vyvolaném třicetiletou válkou naše rybníkářství již nepozvedlo na původní úroveň.“⁶⁵ Při venkovských slavnostech, jakými byly kromě svateb a pohřbů, též posvícení, masopusty (často se při něm uspořádávaly i zabíjačky), dožínky, Vánoce či Velikonoce se užívalo sousedské výpomoci, kdy každý z hostů přinesl nějakou surovinu či potravinu důležitou pro přípravu hodů. Ke konci osmnáctého století se úřady pokusily získat nad lidovými veselnicemi větší kontrolu a snažily se proto sjednotit posvícení pod jedno datum, na neděli po sv. Havlu. Avšak jejich snahy byly víceméně neúspěšné.

Na přelomu sedmnáctého a osmnáctého století se některé rozdíly mezi vrstvami a jejich jídlům začaly zmenšovat. I přesto, že stále platilo pravidlo, že u vyšších vrstev bylo vše daleko přepychovější a chování vytríbenější, tak i měšťané se již řídili určitou etiketou a pravidla chování u stolu pro ně měli také nemalou důležitost. Modlitba ohraničovala každé jídlo a dávala mu tím zvláštní význam. Začala se objevovat pravidla o přesném rozestavení příborů a nádobí na stole. Nůž a chléb byly vždy napravo od talíře, nalevo stála picí nádoba. Zlepšil se materiál i vzhled příboru, držadla se prodlužovala a tvar lžíce se prohloubil. Od konce sedmnáctého století již byla vidlička u šlechty chápána jako nepostradatelná součást příboru. Pro měšťany bylo typické mít mezi stolním nádobím malované emailové české sklo, vysoké vrstvy měly místo něj od osmnáctého století mnohem vzácnější křišťál. Na výrobu stolního nádobí se také začal používat porcelán, v osmnáctém století vznikaly pro bohaté vrstvy porcelánové jídelní servisy, kam patřily hluboké a mělké talíře, dezertní talířky, několik druhů mís a misek, omáčník. Na stolech se běžně vyskytovala již i slánka. Kvůli práci měly nižší vrstvy výrazně méně času na jídlo, takže se často nemohly najíst do sytosti, to si mohly dopřát jen při slavnostních příležitostech. Církev a osvícenci i nadále volali po přirozenější stravě a po střídmosti. Podle osvícenců je hlavním posláním člověka práce. Ta je pro něj také spásou odstraňující všechny neřesti. I přemíra masa je pro lidský organismus škodlivá, na scénu přichází idea vegetariánství jako symbol nejen tělesné lehkosti, ale též inteligence a rozumu. Avšak uvedené názory měly šanci uchytit se jen u elit, zbytek společnosti nijak ovlivnit nedokázaly.

Toto období bylo významné z hlediska začlenění množství novinek do již zaběhlého evropského potravinového systému. Káva, čaj a čokoláda se sice v evropských zemích objevily již dříve, ale až nyní se těší nesmírné popularitě. Další oblíbenou komoditou přivezenou z Nového světa byl tabák, který se již od druhé poloviny šestnáctého století nejen běžně dovážel, ale také se začal v některých evropských oblastech pěstovat. Zpočátku byl doktory stejně jako již zmíněné nápoje velmi vychvalován, hlavně

⁶⁵ ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. *Chuťový místopis*. Praha: Dita, 1997, s. 84.

pro své údajně zázračné účinky proti různým nemocím. Tehdejší medicína se řídila hippokratovsko-galénskou humorální teorií. Podle Hippokrata je zdraví v těle zajištěno díky rovnováze čtyř tekutin, když je mezi nimi nerovnováha, tak organismus onemocní. Galen poté dodal poučku o tom, že každá látka je buď teplá nebo studená a vlhká nebo suchá. Léčba nemocného byla založena na principu kontrastů, takže na teplou nemoc měl zabírat studený lék a opačně. Takovýto pohled medicíny byl obecně velmi dobrým způsobem, jak přesvědčit tehdejší společnost o přijetí některých novinek do již zaběhlých návyků. Prvními osobami, které novinky nadšeně zkoušely a posléze všude propagovaly, byli samozřejmě lékaři či lidé zabývající se přírodními vědami. Módní nápoje byly považovány nejen za léky, ale také za jakýsi ušlechtilý protipól všemu opíjení a hospodským zábavám. Bylo nepsaným pravidlem, že šlechtici a církevní hodnostáři (hlavně jezuité ve Španělsku) pili čokoládu, filozofové a chudší měšťané kávu a ti nejchudší alkohol. Čaj býval většinou spojován s radikály, protože pro ně byl symbolem pokroku a svobody.

Ne všechny novinky však měly tak lehkou cestu ke svému přijetí jako výše zmíněné nápoje, jako důkaz nám poslouží kukuřice, rajská jablíčka či brambory. Kukuřice byla základní složkou obživy severoamerických indiánů, Kryštof Kolumbus ji přivezl do Evropy v roce 1493. Poměrně zanedlouho se začala pěstovat hlavně ve Španělsku, pozadu však nezůstávaly ani jiné oblasti jako jihozápadní Francie, sever Itálie, Balkán či Panonie. Pěstovala se ze začátku hlavně na zahradách a bylo to spíše ze zvědavosti. I přes poměrně velké výnosy ji spousta lidí jako potravině moc nevěřila a raději s ní krmila dobytek. Stejně jako rýže a pohanka i kukuřice v průběhu sedmnáctého století téměř vymizela, ale v dalším století se v době krize všechny tři zmíněné potraviny vrací s úspěchem na scénu. Avšak kukuřice se nikdy nestane součástí panské stravy. Navíc jídelníček založen pouze na jejím požívání je velmi nebezpečný, hrozí vysoké riziko onemocnění pellagrou, vznikající z nedostatku vitamínu B3. Rajská jablíčka, ta vypadala podle Evropanů velmi zvláštně, ale po čase zjišťovali hlavně od Židů, kteří je běžně ve své kuchyni používali, že jsou poměrně užitečná alespoň do polévek. Podobně na tom byly také brambory, u nás přezdívané „zemská jablka“, které se od osmnáctého století stávají velmi důležitou potravinou hlavně pro nižší vrstvy.

Naprosto se měnila role cukru, z luxusního zboží se stal v průběhu sedmnáctého století ochucovadlem, které bylo běžně dostupné pro všechny vrstvy společnosti, jeho produkce i spotřeba totiž závratně vzrostly. Nahradil do té doby využívaný med a navíc velmi dobře chutnal v nových horkých nápojích. Taková výrazná změna se mohla odehrát jen díky novým koloniím na americkém kontinentu a v oblasti Karibiku a na nich

zakládaných plantáží cukrové třtiny, kde doslova dřeli černošští dělníci a otroci přivezení z Afriky. Další oblasti, kde se pěstovala cukrová třtina, byly Kanárské ostrovy, Azory a Madeira. Vyšší spotřeba cukru také napomohla k pozdějšímu oddělení kategorií sladkého a slaného v rámci evropského kulinářství. Dříve se tyto kategorie jídel nijak nerozlišovaly. Odlišení sladkého a slaného vedlo k tomu, „že na jednu stranu se sladkost postupně omezila na menší množství jídel, na druhou stranu u těch jídel, která byla považována za ‘sladká’, se začalo používat mnohem větší množství cukru.“⁶⁶ Důsledkem takové skutečnosti byl konec módy silného kořenění, jako ideální bylo naopak považováno jídlo s přirozenou chutí. To je vlastně základní myšlenkou a cílem francouzské *haute cuisine*, ke které se dostaneme o něco později.

Další novinkou, kterou přinesla diferenciací sladkého a slaného, byl vznik dezertu jako sladkého jídla podávaného na závěr hostiny. I přes počáteční kritiky se již koncem sedmnáctého století móda dezertu, která vznikla ve Francii, uchytila i v dalších evropských zemích. Díky objevení dezertu se přirozeně vyvíjí samostatná profese cukráře, který se zabývá pouze výrobou a složitou dekorací nejrůznějších dezertů a cukrovinek. Velký rozvoj oboru nastává hlavně ke konci osmnáctého století. Všechny novinky sice byly svým způsobem báječné a posunovaly evropskou společnost rozhodně kupředu, ale bohužel za cenu toho, že byly postavené na nepředstavitelném vykořisťování a zotročení, jak původních obyvatel Ameriky, tak Afričanů, kteří pracovali na plantážích v naprosto nepředstavitelných nedůstojných podmínkách. Kolonizace Ameriky zůstává v tomto ohledu dodnes vůbec jednou z nejkrutějších ukázek etnocentrismu západní kultury. Velkou módou sedmnáctého století bylo také velké množství nejrůznějších destilátů, mezi nejoblíbenější patřil rum, ovocné a obilné kořalky (jako whisky, vodka a gin), ale hlavně sladké likéry jako byl punč.

Chléb, který byl po celé předchozí období považován a využíván jako základ stravy se začíná u všech vrstev proměňovat ze samostatného jídla na přílohu. Navíc postupně dochází k zásadní změně způsobu jeho výroby. Oproti dřívějším zvyklostem, kdy byl chléb zásadně připravován doma pro vlastní spotřebu, se nyní objevují specializovaná pekařství. Důvod je přitom v zásadě dvojitý. V první řadě postupný vývoj bydlení, zejména pak ve městech a u nižších sociálních tříd neumožňoval všem vlastnit chlebovou pec. Dále se jednalo o jistou pohodlnost majetnějších vrstev. U nás je na poutích velmi oblíben a rozšířen perník podobného typu, jak ho známe dnes. Býval buď s medem (tzv. bílý perník, ten byl nejdražší), se sirupem (tzv. červený perník) nebo s obojím (tzv. černý perník). Každý perník byl ochucen kořením, mezi obvyklejší patřila skořice, fenykl, anýz,

⁶⁶ FREEDMAN, P. H. *Jídlo: Dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 219.

hřebíček. K dražším patřil kardamon, badyán a koriandr. Až od 18. století se perníčky začaly zdobit také cukrovými polevami.

Kuchyně sedmnáctého a osmnáctého století již byly, alespoň v bohatším prostředí, spíše světlé prostory, v kterých se nejčastěji vařilo na kachlových kamnech s pláty, na které se stavělo kovové nádobí hlavně z mědi, mosazi a železa. Používala se stále i keramika, právě v osmnáctém století došlo ke stabilizaci sortimentu hrnčířské výroby, jejíž součástí byly již běžně nejrůznější druhy hrnců, džbánů, talířů či forem na pečivo. U chudších vrstev stále ještě byla živá tradice vaření na otevřeném ohni.

3.3.1 Vznik francouzské gastronomie

Historie francouzské *haute cuisine* se začala psát po polovině sedmnáctého století knihou *Le Cuisinier françois* od François Pierra, proslulého pod pseudonymem La Varenne. Kniha byla odlišná od předchozích kuchařek tím, že se plně věnovala vaření a přípravě pokrmů s cílem, aby měly co nejlepší chuť. Hlavním tématem již není správná dietetika, jak tomu bylo v renesančních spisech, ale samotná příprava jednotlivých jídel. „*O Le Cuisinier Francois se často tvrdí, že ztělesňuje vznik klasické francouzské haute cuisine a do značné míry je to pravda. La Varennovy recepty zdůrazňují omáčky a redukce a rovněž používají velké množství tučných ingrediencí, jako je máslo a smetana. La Varennova kuchařka ve svých receptech doporučuje nešetřit houbami, sádlem, máslem, lanýži, pepřem ani octem.*“⁶⁷

Ve francouzské *haute cuisine* ustupuje extenzivní používání koření, což představuje výrazný odklon od předešlých období. U La Varenna oproti jeho následovníkům stále ještě přetrvávají některé arabské vlivy, za což je později kritizován. Základní složkou celého kulinářství je omáčka, která je součástí téměř všech jídel. Má být velmi řídká, ale na chuť výrazná (takzvaně *haut goût*), aby doprovázela jídlo, které bylo jemné a velmi přirozené chuti. Existuje v několika variacích, nejznámější bylo *ragout*, které bylo silně ochucené kořením a doporučovalo se podávat s masem či rybou. Dále přichází na scénu *bouillon*, masový vývar, který se stává nepostradatelným základem velkého množství polévek. Mezi nová jídla se zařazují především *andouilles*, hovězí střeva plněná kořeněnými plátky masa. Novou surovinou jsou houby jako lanýže či smrže. Novými způsoby přípravy jídel jsou marinování a dušení. Mezi další významná díla druhé poloviny sedmnáctého století jmenujme *Les Délices de la campagne* Nicolase de Bonnefona, *Cuisinier royal et bourgeois* Françoise Massialota či *L'art de bien traiter* od L.S.R.. Poslední z autorů,

⁶⁷FREEDMAN, P. H. *Jídlo: Dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 224.

známý jen pod iniciálami, kritizuje předchozí vaření včetně La Varena kvůli přemíře koření a přílišné složitosti. Jídlo by mělo být podle něj elegantní a ve své podstatě jednoduché, důležitý je kvalitní výběr masa, samozřejmě i způsob přípravy pokrmu a jeho naservírování. První kuchařkou zabývající se pouze dezerty bylo dílo Jeana Gaillarda *Le Pâtissier françois* z roku 1653.

Silný odpor proti způsobu vaření z předchozích období přetrvává i ve století osmnáctém, kdy je v roce 1730 vyhlášena tzv. *nouvelle cuisine*. Skutečná podstata *nouvelle cuisine* se nacházela především v odborných diskuzích, jak dobře a správně vařit, a hlavně pak v řevnivosti mezi jednotlivými mistři kuchaři, kteří se ze všech sil snažili trumfovat své soupeře stále novými a novými recepty. Od doby La Varena a velkého úspěchu jeho díla byla evropská gastronomie pod výraznou nadvládou Francouzů a jejich vyhlášeného vkusu. I přesto, že francouzské kulinářství přinášelo poměrně hodně nevole v dalších evropských zemích, dokázalo ovlivnit téměř veškeré dobové myšlení o jídle a vytvořit první evropský prostor pro odborné debaty. Z kuchařství se konečně stává samostatný a velmi uznávaný profesionální obor, který má dokonce svůj vlastní jazyk, francouzštinu. Díky La Varennovi vznikly nové a naprosto specifické kulinářské výrazy (například *fricassée* - smažený v omáčce, *farce* - nadívaný nebo nakládáný), které se bez překladu používaly i v jiných jazycích. „*Glosář v raných vydáních La Varennova díla nebyl příliš rozsáhlý a k dokonalosti měl daleko, nicméně představoval první důležitý krok ve vývoji samostatného kulinárního diskurzu.*“⁶⁸

Správný kuchař měl být nejen zručný, ale také intelektuálně nadaný a mít určitou úroveň. Jedním z nejvyhlášenějších kuchařů osmnáctého století byl Vincent La Chapelle, který sloužil mimo jiné i na dvoře prince Viléma IV. Oranžského. Při svém pobytu v Londýně napsal v angličtině knihu *Modern Cook*, později ji vydal také v rodné francouzštině. Dle jeho názoru by měl každý kuchař nejen ovládat své umění, ale také umět vylepšovat svými nápady některé starší a již zaběhlé způsoby přípravy pokrmů. Kuchařství začalo být plně uznáváno jako samostatná a velmi důležitá profese, byly zakládány první kuchařské akademie.

3.3.2 Módní nápoje

Nové nápoje káva, čokoláda a čaj se brzy přidaly k oblíbeným odpoledním rituálům členů lepší společnosti. Staly se atributy a prostředky sociability, ale především byly elegantním a ušlechtilým protipólem alkoholických nápojů podávaných v hostincích.

⁶⁸ FREEDMAN, P. H. *Jídlo: Dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 225.

Pohostinství prošlo v průběhu osmnáctého století výraznými změnami. Z hostinců zcela vymizeli lidé z vyšších vrstev, byly pro ně zakládány nové uhlazené podniky, jakými byly právě kavárny. Tam se podávaly tyto moderní nápoje, na rozdíl od zemí svého původu se v Evropě čokoláda a čaj doslazovaly cukrem. Čaj se stal populárním především v Anglii, ve Francii byla nejoblíbenější káva a čokoláda a ve střední Evropě hlavně káva (především v měšťanském prostředí). Nejdražším z těchto nových nápojů byl čaj, nejlevnějším pak káva. Čokoláda se také mohla pít i v čokoládovnách, těch však bylo daleko méně než kaváren.

Kávovník je keř pocházející z africké Etiopie a později asijského Jemenu, jen v těchto oblastech rostla káva přirozeně. Posléze se šířila do Arábie a Cařihradu, již od patnáctého století bylo její pěstování velice rozvinuté. Jako první ji v Evropě poznali koncem šestnáctého století Benátčané, ale nejvíce se s ní posléze obchodovalo až v Holandsku, kde byla běžně k dostání již v první polovině sedmnáctého století, stejně jako v Anglii a Francii. Holanďané a další kolonisté zakládali kávové plantáže hlavně na Srí Lance, Jávě, Jamajce, v Antilách a v Jižní Americe. Její spotřeba se prudce zvýšila ke konci osmnáctého století. Kromě udržování stavu bdělosti měla káva údajně posilovat játra, léčit svrab, spalničky i neštovice.

S pitím kávy je spojen vznik kaváren, podniků s elegantním interiérem a čalouněným nábytkem, kde byla umožněna nejen degustace tohoto nového nápoje. Byly také důležitým místem setkávání šlechticů, bohatších vrstev měšťanů a umělců. Jejich velké rozšíření souviselo také s rozvojem lázeňství, právě lázně přivedly kavárny k oblibě mezi šlechtici a bohatšími měšťany. V kavárnách probíhala čilá společenská konverzace (bylo také možné dozvědět se zde díky novinám zprávy ze světa i domova), obchodní jednání, hraní biliáru či šachových partií. Večer často hrála taneční hudba. Kavárenství dosahuje svého vrcholu v devatenáctém století. Za kavárenskou velmoc byla považována Francie, kde byly tyto podniky spjaty především s umělci a intelektuály. Jednou z nejslavnějších pařížských kaváren byla Procopie, roku 1686 ji založil italský majitel Procopio di Cultelli. Podávala se zde nejen káva, ale také čokoláda, cukrovinky a italská zmrzlina. Avšak úplně první kavárnou na evropském kontinentě je benátská Bottega del caffè z roku 1683. Přesto se za nejslavnější evropskou kavárnu považuje Caffè Florian, tu založil taktéž v italských Benátkách přímo na náměstí sv. Marka Florian Francesconi v roce 1720. Podnik dodnes funguje a patří k nejdražším kavárnám na celém světě. V Anglii byly nejznámější kavárny hlavně v Oxfordu a Londýně, první londýnskou založil Edward Lloyd. I přesto byla káva v Anglii spíše brána jako nápoj pro mladé a nikdy nepřekonala tolik oblíbený čaj. V oblasti střední Evropy byly známé svými kavárnami

především Vídeň a Budapešť. Prvním vídeňským kavárníkem a také zakladatelem zdejšího kavárenského cechu se stal v osmdesátých letech sedmnáctého století polský šlechtic Franz Georg Kolschitzky, který si otevřel kavárnu Blaue Flasche (Modrá láhev). Právě zde hosté poprvé ochutnali kávu slazenou medem či cukrem. Také jako první kavárník tureckou kávu cedil, aby ji zbavil usazenin. Ale mezi daleko proslulejší vídeňské kavárny patří Hawelka, založena Rakušanem s českými kořeny. Proslavila se především, tím, že ke kávě byly podávány typické české povídkové buchty. Nesmíme zapomenout ani na Café Sacher s oblíbeným zákuskem stejného jména. První pražská kavárna vznikla daleko později a je spjata s Jiřím Deodatem, vlastním jménem Gergos Hatalahil Damasky, pocházejícím z Damašku. Ten svůj podnik otevřel pod Mosteckou věží na Malé straně roku 1705. Dalšími významnými pražskými kavárnami v pozdějších dobách byly Slavia, Louvre a nesmíme zapomenout ani na ty, které se nacházely v hotelu Evropa, v hotelu Paříž či v Obecním domě.

Kakaové boby jsou plody kakaovníku, rostliny rostoucí ve Střední a Jižní Americe. Vyráběl se z nich kakaový prášek. Zpracovávání probíhalo v několika fázích: fermentaci, sušení, pražení a drcení. Tento postup se používá i v dnešní době. Z kakaového prášku se již v době Mayů a později Aztéků připravoval lahodný nápoj, čokoláda. Ta byla známkou jakéhosi bohatství a luxusu a byla proto jen nápojem elitních vrstev včetně bojovníků. Jak Mayové, tak pak později Aztékové připravovali čokoládový nápoj obdobně (jen Aztékové měli na rozdíl od Mayů v oblibě nápoj v teplé době). Příprava probíhala tak, že se kakaový prášek nasypal do nádoby, kde se přelil vodou a důkladně promíchal. Poté se přelával z jedné nádoby do druhé, čímž vznikla pěna, která se odebrala a odstranila. Před samotným pitím se pěna zase přenesla nazpátek. Aztékové měli na rozdíl od Mayů více druhů čokoládových nápojů, které vznikaly za použití různých přísad a koření. Oblíbené byly například sušené mleté chilli papričky, které dodávali nápoji pálivou příchut'. Výjimkou ale nebyly ani sušené květiny (magnolie, lahvovník), vanilka, nové koření či zvláštní druh pepře. Čokoláda měla pro Aztéky i silný symbolický význam a byla proto spojována s různými významnými rituály. Pokud byly nápoje z čokolády součástí hostin, podávaly se až úplně ke konci. Kakaové boby Aztékové používali mezi sebou také jako platidlo. Kdy poprvé se s čokoládou setkali Evropané, to je trochu spornou záležitostí. Má se za to, že tomu tak bylo při jedné z Kolumbových výprav. Ale některé domněnky nasvědčují spíše tomu, *„že španělští dobyvatelé znali čokoládu již daleko dříve a že samotné slovo 'kakao' nepochází od Aztéků, ale od středoamerických Mayů, obývajících*

Yucatánský poloostrov.“ ⁶⁹ A právě oni tedy mohli být těmi, kdo seznámil Evropany s konzumací této sladké pochutiny. Jednoho z prvních fakticky doložených Evropanů, který se s ní setkal, tento nápoj viditelně odrazoval, Ital Girolamo Benzoni v roce 1575 ve své Historii Nového světa tvrdil: „*Vypadalo to (čokoláda) spíš jako šlichta pro prasata než nápoj pro lidi. Žil jsem v této zemi již více než rok, ale nikdy jsem neměl odvahu to ochutnat, a kdykoli jsem míjel osadu, Indiáni mi jej nabízeli k pití a vždy je ohromilo, že odmítám, a odcházeli se smíchem. Ale pak, když se začalo nedostávat vína, abych nepil pouze vodu, ochutnal jsem i toto. Chutná to jakoby hořce, je to syté a osvěžující, ale nedá se z toho opít. Tak takhle vypadá podle Indiánů této země to nejlepší a nejdražší zboží.*“ ⁷⁰

V roce 1585 dorazil první oficiální náklad kakaových bobů z mexického Veracruzu do Evropy, do španělské Sevilly. Čokoláda nejvíce prorazila hlavně ve Španělsku, Itálii, Holandsku a Francii. Stejně jako ve své domovině, tak i tady zůstávala nápojem elit, jak světských tak církevních. Pila se teplá jako u Aztéků, jen došlo v jejím podávání k menším změnám: byla doslazována cukrovou třtinou a místo chilli se dochucovala skořicí, anýzem či pepřem. Nezměnil se způsob drcení kakaových bobů, avšak vytvoření pěny bylo dosaženo již nikoli přeléváním z jedné nádoby do druhé, ale šleháním speciálními dřevěnými kvedlačkami. Další evropskou inovací byla pozdější výroba nápoje z tabletek pevné čokolády, které se zalily vodou. Ze začátku byla čokoláda považována také za lék, prý měla posilující účinky. Kakaové boby jsou podle humorální teorie chladné a vlhké a proto byly vhodné k léčení horkostí. Zřejmě ve Francii se poprvé objevily speciální nádoby na čokoládu, tzv. chocolateriere, vyráběné ze stříbra, mědi či kameniny. V roce 1776 byl vynalezen stroj pracující na hydraulickém principu, který dokázal umlít a zpracovat čokoládu na pastu. V Itálii od osmnáctého století přidávali čokoládu (či spíše kakaový prášek) do pečiva, dortů, koláčů, ale také do těstovin. V oblasti Trenta dokonce vařili i čokoládovou polévku, v jižní Itálii začali vyrábět od sedmnáctého století zmrzlinu z čokolády, ta se stala populární i ve Francii.

Čajovník je subtropický stálezelený keř z Číny, z kterého se sklízí větvičky s vrcholovými pupeny a několika listy. Právě ty obsahují chemické látky jako aminokyseliny, minerály, karbohydráty, kofein a polyfenoly. Existují dva hlavní druhy čajových keřů, čínský (*Thea sinensis*) a assamský (*Thea assamica*). Lístky se upraví a přidávají se do nich další přísady jako čajovníkové větvičky, borová kůra, lístky jiných rostlin, bergamot, citrusové plody a tím vzniká čajová směs. V Evropě se čaj poprvé

⁶⁹ COE, S. D. *Čokoláda. Historie sladkého tajemství*. Praha: Pragma, 2000, s. 36.

⁷⁰ Tamtéž, s. 108-109.

objevil v roce 1610, kdy byl dovezen Východoindickou společností z Indie do Amsterdamu, kde se postupem času také začal pěstovat. I čaji byly připisovány léčebné účinky. Podle svých příznivců příjemně organismus ochlazuje a je velmi vhodný, „*když člověk ušlechtilého jednání, skromný a mravně dokonalý, dostane žízeň z horka, cítí svírání na hrudi, bolí ho hlava, má suché oči, trhavé pohyby nebo problémy s klouby, stačí, aby vypil čtyři nebo pět doušků čaje, a je mu blaze, jako by okusil sladkou smetanu či nebeskou rosu.*“⁷¹

Postupem času se lékaři shodovali na tom, že nové nápoje sice nejsou léky, ale pokud se nepoužívají nadměrně, tak lidskému tělu neublíží. Jako příklad si uveďme názor francouzského lékaře Daniela Duncana z roku 1703, který tvrdí, že „*v mírném množství jsou káva, čokoláda a čaj zdravé, ale není tomu tak, když jich zneužíváme, protože ve velkém množství působí na krev, která se stává příliš „teplou a řídhou“.* A káva je z nich nejnebezpečnější, nejen proto, že je nejběžnější, ale také proto, že je „*teplá a suchá*“, a pokud jí přebereme, způsobuje stavy zloby a zatrpklosti.“⁷² Během osmnáctého století se k většině těchto nápojů dostávají alespoň ve Francii také i širší vrstvy obyvatel.

3.3.3 Brambory

Brambor je jednoletá lilkovitá rostlina, která má svůj původ v západní části Jižní Ameriky (od dnešní Kolumbie přes Peru, Bolívii až k Chile), kde rostla většinou ve vyšších polohách And a její hlízy byly pevnou součástí jídelníčku Inků. Rozeznáváme dva botanické druhy brambor: *Solanum andigenum* a *Solanum tuberosum*. První brambory dorazily do Evropy dvojím směrem po polovině šestnáctého století. Ten první byl přes jihošpanělskou Sevillu do jižní a střední Evropy, druhý přes Londýn do severní Evropy. Vědecké pojmenování *Solanum tuberosum esculentum* pochází z botanického spisu Phytopinax od Kaspara Bauhina již z roku 1596. Ve Francii se pro ně vžil název jablka země (*pommes de terre*) a u nás se jim říkalo obdobně, zemská jablka. Ze začátku se jich pěstovalo jen malé množství na zahrádkách a sloužily jako potrava pro domácí zvířata. Avšak nebylo žádnou výjimkou, že ti nejchudší lidé, kteří neměli dostatek obilnin na upečení chleba je i jedli. Bramborám se, ale zpočátku obecně více než nevěřilo, například Marie Úlehlová-Tilschová uvádí zápis z jindřichohradeckého špitálu, chovaný v místním archivu: „*Když chovankám tohoto ústavu založeného pro zchudlé měšťany a měšťanky roku 1564 Jáchymem z Hradce, správce předložil k jídlu brambory, které nasázel do vypuštěných sádek, babky s pláčem běžely k panu purkmistrovi a zámeckému vrchnímu*

⁷¹ JU, Mistr Lu. *Klasická kniha o čaji*. Praha: DharmaGaia, 2002, s. 15.

⁷² COE, S. D. *Čokoláda. Historie sladkého tajemství*. Praha: Pragma, 2000, s. 200.

žalovat, že je správce chce otrávit. Marně také vrchní nutil poddané k pěstování této nové plodiny.“⁷³

Vědci měli za úkol popularizovat tyto nepříliš oblíbené plodiny, velkým propagátorem byl především Francouz Augustin Parmentier, který se setkal s bramborami v pruském zajetí během sedmileté války (1756-1763). Vytvořil o nich studii, která získala v roce 1772 uznání od Akademie v Besançonu, psal v ní, že právě hlízy by měly mít dobré využití jako náhražka obilovin, z které by se také mohl péct chléb. Objevovalo se i spousta dalších návodů a rad, jak brambory pěstovat. Tématem se zabývali nejen odborníci, ale také intelektuálové a samotná vláda. V dobách válek a při horších klimatických podmínkách se brambory sázely v daleko větším množství než v příznivějších dobách. Díky probíhajícímu hladomoru se výrazně rozšířily do mnoha dalších evropských oblastí a staly se jednou ze základních složek obživy. Zpočátku byly považovány za plodinu pro nižší a chudší vrstvy. Už jen z toho důvodu, že první v Evropě pěstované brambory „*měly často kyselou a vodnatou dužinu a někdy byly dokonce toxické.*“⁷⁴ Také se o nich říkalo, že vysávají půdu a zadělávají tím na neúrodu obilí. Ale jakmile přišly hladomory, brambory dostaly z nutnosti více prostoru. Přes veškerý odpor, který k nim existoval, byly velmi výživné a přitom levné a nenáročné na pěstování, sklizení či zpracování do pokrmů. Pekly se na ohni nebo se vařily ve slupce v hrnci, kdy se jedly tzv. na loupáčku. Ochucovaly se tukem, solí, smetanou. Dokonce se již dělal i bramborák, knedlíky, bramborová kaše, šklubánky. Staly se proto dobrou alternativou pro neúrodné oblasti, kde se příliš nedařilo obilovinám. Je známo, že bylo spoustu pokusů, jak z brambor namlít mouku a nahradit jimi obilí, avšak neúspěšně. Velkou výhodou též bylo, že rostly v zemi a během válečných pustošení se nijak neznehodnotily.

U nás se začaly brambory jíst až díky válce s Pruskem. V té době byl kritický nedostatek potravin, že vojáci měli tak velký hlad, že jim nezbylo nic jiného než vykopat z polí brambory, pěstované pro dobytek. Po této válce přišla velká neúroda a hladomor, takže brambory se konečně dostaly ke slovu. Jedly se hlavně na horách, v úrodnějších oblastech ze začátku spíše jen u velmi chudých obyvatel. Později se jejich pěstování „*značně rozvinulo a mělo svou dlouholetou tradici v užším nebo širším pásu horských a pohorských krajů, který začínal na jihovýchodě v pošumavském Prácheňsku a Klatovsku, přecházel pak na západní hornaté Chebsko a Loketsko, zabíral krušnohorské kraje na Žatecku a Litoměřicku, do středu Čech pronikal na Rakovnicko a zaujímal v široké oblasti celé severní Čechy po obou stranách Lužických hor až k České Lípě, Bělé pod Bezdězem a*

⁷³ ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. *Chuťový místopis*. Praha: Dita, 1997, s. 99.

⁷⁴ MONTANARI, M. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha: Lidové noviny, 2003, s. 137.

k Turnovu, i západní Podkrkonoší.“⁷⁵ Brambory se tímto způsobem staly velmi důležitým zdrojem potravy tehdejších obyvatel, díky nim již nikdy nebyly následky neúrody tak dramatické a katastrofální. Zasytily a byly lépe stravitelné než luštěniny a ze stejné plochy nakrmily mnohem více lidí než obilniny. I přes jejich nepostradatelnost se ještě několikrát objevila jejich kritika, především kvůli případům otravy. Ta byla zapříčiněna tím, že někteří lidé z neznalosti jedli kromě hlíz i bramborové bobule, které jsou silně toxické.

⁷⁵ KUTNAR, F. *Malé dějiny brambor*. Pelhřimov: Nová tiskárna Pelhřimov, 2005, s. 41.

4. Období po průmyslové revoluci (19. stol.)

4.1 Charakteristika období z hlediska gastronomie

Průmyslová revoluce byla započata koncem osmnáctého století v Anglii, odtud se pak šířila dále po celé Evropě až do století devatenáctého. Byla velkým mezníkem v životě celé evropské společnosti, přinesla především velké změny v technologické oblasti. Doba po průmyslové revoluci byla jiná, přicházela demokratizace, industrializace a navyšování byrokratizace celé dosavadní společnosti. Důsledky industrializace a všech změn se pak dále promítaly do dalších oblastí života tehdejších obyvatel.

Zvláště do zemědělství se dostala řada technických novinek (mlátičky, žentoury, atd.), díky kterým se podařilo aspoň částečně mechanizovat a zlehčit dosud velmi namáhavé zemědělské práce. Do zeminy, která ležela ladem, se již běžně sázelo krmivo pro zvířata, takže zvířata lépe narostla a díky tomu byla intenzivnější i živočišná produkce. Velké pokroky lze vysledovat hlavně v rámci velkostatků, rozšiřuje se chov dobytka a hospodářské výnosy plodin trvale povyroستou až o osmdesát procent. Výjimku však tvoří oblast střední Evropy, která byla oproti zbytku kontinentu velmi konzervativní a příliš nevěřila novinkám. Z toho důvodu byla tamější hospodářství často mnohem zaostalejší a velké množství činností se ještě stále vykonávalo manuálně. Ale i ve střední Evropě se již plně uplatňuje střídavé hospodářství a rozšiřuje se pěstování kukuřice a brambor. Právě brambory jsou od prvních desetiletí devatenáctého století považovány za nenahraditelnou složku stravy. A to i přesto, že čas od času onemocněly chorobami, díky kterým degenerovaly. Nejhorší zkázou byla „*suchá a mokrá hniloba, která v dosud nebývalých rozměrech a ve velkém časovém rozpětí zasáhla postupně všechno evropské bramborářství v polovině 19. století.*“⁷⁶ Nemoc vznikala díky mykóze *Phytophthora infestans* de Bary, která napadala listy, stonky a nakonec i hlízy rostlin. Dobře se jí dařilo hlavně po výrazných změnách počasí. Mezi první příznaky této choroby patřila tzv. flekovitost hlíz. Hniloba postihla kolem poloviny devatenáctého století několikrát prakticky celé české území. V nejvíce postižených oblastech snížila sklizeň brambor až o 70 procent, což mělo na svědomí velký růst cen obilnin. V boji proti plísni brambor se nakonec velmi osvědčilo změnit způsob jejich sázení. Kromě obilnin, brambor a kukuřice se také hojně pěstují průmyslové plodiny jako len, konopí, tabák, cukrová řepa a řepka. Díky změnám v zemědělství se konečně povedlo vyřešit problémy s hladem a podvýživou, která byla tolik charakteristická pro protoindustriální období.

⁷⁶ KUTNAR, F. *Malé dějiny brambor*. Pelhřimov: Nová tiskárna Pelhřimov, 2005, s. 74.

Před první polovinou devatenáctého století vznikaly nové formy dopravy, nejdůležitější byla především železniční. Díky nim bylo umožněno převážet potraviny z velkých vzdáleností, kde byl jejich nadbytek, do oblastí, kde se urodilo málo nebo kde nebylo vhodné klima pro pěstování dané plodiny. Od té doby neměla neúroda na danou lokalitu tak zničující vliv. Navíc tato určitá území již nemusela být ani plně soběstačná k vypěstování příslušných plodin. Součástí systému bylo rozšíření obchodních sítí a vznik celé řady mezinárodních obchodních dohod. I tvorba zásob byla díky nově objeveným technologiím konzervace potravin mnohem jednodušší. Nejvýznamnější z těchto technologií byla apertace, hermetická možnost konzervace objevená Nicolasem Appertem. Fungovala na principu zahřátí potravy na sto stupňů Celsia a jejího uzavření do vzduchotěsné nádoby. Technologii později ještě vylepšil Peter Durand, který k uzavření použil nádoby z cínu, jež můžeme považovat za předchůdce dnešních konzerv. Hermetická konzervace se tak úspěšně využívala hlavně u masa, polévek a zeleniny. Dalším objevem při konzervování bylo umělé chlazení pomocí kapaliny na bázi čpavku, na které přišel Edmond Carré. Později ho ještě vylepšil Carl von Linde principem stlačování. Mražené potraviny, především maso, se pak díky této technologii mohly převážet syrové na velké vzdálenosti. A proto již na konci devatenáctého století bylo možné i ve městech vzdálených od moře koupit čerstvé mořské ryby. Dalším přelomovým způsobem konzervace, který bychom neměli opomenout, je proces pasterizace pojmenovaný podle svého objevitele Louise Pasteura. Ten zjistil, jakým způsobem pracují bakterie a jak je lze tepelně zničit.

Díky možnosti dovozu potravin i na velké vzdálenosti se konzumace stravy v evropských zemích homogenizuje, především pak ve velkých městech a přístavech. Nastává delokalizace stravovacího systému. Avšak navzdory uniformitě jídelníčku se rozvíjí (díky sociálním a kulturním činitelům) jednotlivé regionální a národní kuchyně. Další novinkou je skutečnost, že strava se již tak striktně nerozlišuje na městskou a venkovskou, i pro venkov jsou normou městské stravovací návyky. A tak potraviny určené různým vrstvám se mezi sebou nelišily ani tak druhově jako spíše v kvalitě. Začaly se vyrábět hned v několika jakostech. Při jejich výrobě však často docházelo k přimíchávání látek, které v nich byly zcela cizorodé a díky tomu vznikaly nekvalitní a falšované potraviny. Naštěstí brzy musely být přijaty zákony na ochranu spotřebitele a běžně se prováděly fyziologické výzkumy potravin a kontroly jejich kvality.

4.2 Rozvoj průmyslu a obchodu

V důsledku napoleonských válek zasahuje mnohé evropské země kontinentální blokáda, kdy bylo zakázáno obchodovat s výrobky z Anglie či z jejích kolonií. Avšak právě tato blokáda pozitivně ovlivnila výrobu domácích manufaktur. U nás bylo nejsilnější oblastí průmyslu hlavně strojírenství (především kovovýroba vyrábějící stroje a zařízení pro potravinářský a textilní průmysl), dále sem náležel textilní průmysl (hlavně plátenictví, vlnářství a moderní bavlnářství), významné bylo železářství, papírenství, výroba porcelánu, zbraní a také potravinářská výroba. Už díky josefínským reformám došlo u nás především v potravinářských oborech nevázaných na cechy k velkému rozvoji výroby.

Mezi takové druhy výroby patřila například rafinace cukru z cukrové třtiny a později i z cukrové řepy. První rafinérie třtinového cukru byla v Čechách založena akciovou společností vídeňských a pražských velkoobchodníků v roce 1787 ve zrušeném zbraslavském klášteře. K výrobě cukru z cukrové řepy začalo docházet díky kontinentální blokádě. Zpočátku byla řepa málo cukernatá a nebyly z ní velké výnosy. Vše se ale změnilo díky lepším podmínkám pro její pěstování, zvyšováním osevu a zaváděním technických novinek, jakými byla výkonná kruhadla, struhadla a řezačky. Na přelomu osmnáctého a devatenáctého století se tak i u nás zakládají řepné cukrovary, v Praze vznikl jako první v usedlosti Petynka. Již ve dvacátých letech devatenáctého století tedy dochází na českém území k velkému rozvoji cukrovarnictví. V polovině století je pak zaznamenán velký český úspěch v tomto oboru. Jednalo a zvýšení výroby cukru díky objevení a rozšíření nového technologického postupu, kterým bylo čěření řepné šťávy za přidání koncentrované kyseliny sírové a vápenné kaše. Tento postup, který se brzy ujal i v zahraničí, byl znám pod názvem česká práce. Dospěli k němu v Malé Chuchli chemici německého původu Bedřich Kodweiss a Karel Weinrich. V druhé polovině devatenáctého století již překonala produkce a spotřeba cukru z řepy předcházející cukr třtinový a české země a s nimi i většina Evropy již byla s výrobou cukru naprosto soběstačná. Ale české země přinesly při výrobě cukru i další inovace, především cukr ve formě kostek. Tento nápad je spojen s ředitelem dačické rafinerie švýcarského původu Jakubem Kryštofem Radem. Ten proslul jako skvělý inovátor, instaloval nové moderní stroje, také jako první v okolí zavedl do výroby parní stroj. Dačický cukrovar tedy výrazně prosperoval a dodával cukr do celé jižní Moravy, jihovýchodních Čech a také do rakouského pohraničí. Mezi Radovy vrcholné činy tak patřil vynález lisu na kostky v době, kdy se cukr prodával jen ve formě velkých homolí, které se i přes svůj elegantní tvar velmi špatně krájely, respektive odsekávaly. Kostky cukru byly nejenže praktičtější při spotřebě, ale navíc tak byl ušetřen i

výrobní čas při vysoušení. Rad brzy požádal o licenci k výrobě kostkového cukru a schválení patentu, dočkal se 23. ledna 1843 a již za půl roku ho prodal rafinerii za 12 tisíc zlatých, ta prodávala kostky pod názvem čajový cukr. Řada dalších i zahraničních cukrovarů, nápad odkoupila a na trh také prorazila s kostkovým cukrem.

Dalším důležitým oborem fungujícím mimo cechovní organizace byla výroba cikorky, náhražky kávy. Cikorka se vyráběla hlavně v období blokády, byla směsí kořene čekanky, cukrové řepy a všeho možného co bylo k dispozici (například sušené švestky, ječmen, žito, kukuřice či žaludy). Mimo cechy se vyráběly i lihoviny, zpočátku je pálili z brambor hlavně větší obchodníci s potravinami podle svých vlastních receptur. Ale od poloviny devatenáctého století byly zakládány první velké průmyslové lihovary, v nichž byl bramborový škrob nahrazen řepnou melasou. Díky neblahým důsledkům alkoholismu byly na alkohol často uvaleny daně, omezoval se provoz lokálů i prodej alkoholu. K necehovním odvětvím potravinářského průmyslu první poloviny devatenáctého století patřila i výroba octa, hořčice a cukrovinek (především čokolády). Vznikají velké továrny na výrobu čokolády především v Holandsku, Anglii a Švýcarsku. Za svůj vznik by mohly poděkovat holandskému chemikovi Coenraadovi Johannes van Houtenovi. Ten v roce 1828 dokázal z čokolády odebrat kakaové máslo, které pak používal samostatně, čímž vyrobil odtučněné kakao lépe mísitelné s tekutinami, které navíc mělo tmavší barvu a na chuť bylo mnohem jemnější. Oddělením kakaového másla umožnil průmyslovou výrobu pevné čokolády i kakaového prášku ve velkém. První tabulka čokolády je spojena s rokem 1847 a Angličanem Josephem Storrssem Fryem. Jeho největším konkurentem byla společnost Cadbury, která brzy poté přišla jako první na trh s bonboniérou s čokoládovými bonbony. Ve Švýcarsku proslul Henri Nestlé spjatý s vynálezem pravé mléčné čokolády a Rudolphe Lindt, kterému se podařilo díky metodě konšování zlepšit kvalitu a vytvořit zvláště jemnou čokoládu, kterou nazval „*fondán*“. Konšování se od té doby stalo součástí výroby čokolády na celém světě. Nesmíme opomenout ani Jeana Toblera a jeho proslulou čokoládovou tyčinkou s náplní z medu a nugátu, Toblerone.

Před polovinou devatenáctého století nastaly také významné změny v mlynářství, mlékárenství, řeznictví, uzenářství a pivovarnictví. Na mletí mouky se začalo využívat parních strojů ze Spojených států a také nových mlýnských složení, přezdívaných americké nebo také umělecké mlýny. I v Praze vznikaly tyto velké parní mlýny (například Štěpánský parní mlýn na Smíchově) nebo se často přestavovaly již stojící staré mlýny (například Sovovy mlýny patřící Františku Odkolkovi). Ke konci devatenáctého století fungovaly na parní pohon také mlékárny, kde se odstřeďovalo mléko ve velkém a probíhala tak výroba smetany, másla, tvarohů a sýrů. Pokrok zaznamenalo i řeznictví a od poloviny

devatenáctého století i stále se rozvíjející uzenářství, v němž se užívalo strojů poháněných ruční silou. Masné krámy, které fungovaly prakticky v nezměněné podobě již od středověku, byly v průběhu devatenáctého století nahrazovány městskými jatkami. V pivovarnictví znamenalo devatenácté století především přechod ke spodnímu kvašení a pěstování čistých kvasinkových kultur. Pivo se od té doby již tedy vařilo hlavně světlé a silně chmelené. V roce 1869 byla navíc zrušena propinace, přednostní právo vaření a prodej piva šlechtickými velkostatky, čímž se umožnilo následné zakládání měšťanských akciových pivovarů. Jako první zahájil svůj provoz měšťanský pivovar na Smíchově.

Kromě průmyslu se také rozvíjí celá tržní ekonomika, roku 1859 vznikl živnostenský řád, který znamenal zrušení cechovních společenství. Z obchodníků, kteří byli do té doby zároveň i výrobci, se automaticky stali živnostníci. I nadále existovaly trhy, konaly se ale v tržnicích, zastřešených halách většinou postavených jako důkladné stavby z kamene a cihel. Z tradičních krámů vznikaly moderní obchody a vcházelo se do nich samostatným vchodem z ulice. Každý obchod měl svou vitrínu, kde se vystavovalo zboží a na pultě se objevovala pokladna a někdy i váha. Obchody se specializovaly na různorodé zboží, nejluxusnější z nich se pak pochopitelně nacházely v centru města. Velkou novinkou byly již několikapodlažní obchodní domy, které měly velkou prodejní plochu a nižší cenu zboží. Většinou stály na hlavních ulicích, náměstích nebo důležitých křižovatkách, jejich poloha přímo vyjadřovala význam. Probíhaly zde také nejrozličnější sezónní výprodeje a pro stálé zákazníky byly připraveny nejrozličnější prémie a odměny za jejich nákupy. První obchodní dům vznikl v roce 1824 v Paříži a jmenoval se La Belle Jardinière, ke konci devatenáctého století pak v Paříži zahájily svůj provoz mimo jiné také věhlasné Galeries Lafayette. Prvním pražským obchodním domem se stal obchod s galanterií Jana Neffa, který stával od roku 1863 na dnešních Příkopech.

4.3 Život společnosti po průmyslové revoluci

Důsledkem spotřeby a bohatství vzniklého díky merkantilismu (způsobu státního hospodaření snažícího se vytvářet a hromadit kapitál uvnitř země a podporujícího domácí výrobu a vývoz) vznikla moderní kapitalistická společnost. Velké změny nastaly v rozvrstvení společnosti i v českých zemích, nejbohatšími lidmi byli nově podnikatelé a velkostatkáři. Díky rozvoji nové sféry v podobě bankovníctví významně vzrostl také význam bankéřů a finančníků, následovala je městská střední vrstva, v českých zemích se samozřejmě téměř vždy jednalo o měšťany z německého jazykového prostředí. Pod nimi stála na pomyslném žebříčku hierarchie stále početnější skupina námezdních dělníků

pracujících v průmyslové výrobě či zemědělství. Až na konci se vyskytovala největší skupina obyvatel, poddaní z venkovského českého prostředí. Avšak již od poslední čtvrtiny osmnáctého století se objevovaly první velké náznaky české národní emancipace, která vyvrcholila v devatenáctém století v podobě českého národního obrození. Jen díky němu se podařilo vytvořit novodobou českou kulturu. Rok 1848 znamenal velké změny pro většinu evropských zemí. Občanská společnost s byrokratickým státním aparátem nahrazovala všude, kam doposud nepronikla, staré typy státních zřízení. Vládu nově zajišťoval parlament, občané se nemohli nijak přímo účastnit na politické moci státu, ale díky vzniku prvních občanských zákoníků a ústav získali spoustu nových práv a možnost volit.

Díky vyšší zemědělské produkci se okamžitě snížila úmrtnost, což znamenalo velký nárůst obyvatel a vlnu urbanizace, kdy se lidé stěhovali z venkova do významně se rozrůstajících měst. Urbanizace radikálně změnila životní styl obyvatel, další novinkou bylo pevné oddělení pracovní doby od volného času a jeho významný nárůst spojený s řadou nových činností. I na venkově se mnohé změnilo, především došlo k úplnému zrušení nevolnictví a rozdělení půdy. Tyto velké a zásadní změny se projeví i v dalších dílčích oblastech. Pro zpracovávané téma je v tomto ohledu významnou skutečností, že postupným vývojem se ke konci devatenáctého století již i na venkově a u sociálně slabších vrstev oddělila kuchyně od obytných prostor.

4.4 Gastronomie po průmyslové revoluci

Díky růstu životní úrovně klesá podíl výdajů na stravu a stoupá spotřeba potravin na hlavu. I nižší společenské třídy již mají ve své stravě čím dál více kalorií, bílkovin a živočišných tuků. Před rokem 1800 nebyla ještě u nižších vrstev příliš důležitá nutriční hodnota jídla, důležitější bylo, „*jak moc dokázalo zasytit žaludek, kolik ho bylo možno bezzbytku použít, jak náročná byla jeho příprava (užitná hodnota), a kolik stálo (směnná hodnota).*“⁷⁷ Toto tradiční chápání pak devatenácté století zásadně změnilo tím, že se ztratila víra v hippokratovsko-galénskou humorální teorii a ke slovu se dostala moderní medicína.

I přes nárůst masa ještě dlouho vedou na prvním místě v konzumaci obiloviny, o skutečné převaze masa se dá hovořit až od poloviny devatenáctého století. V českých zemích ještě dlouho přetrvává výrazný rozdíl ve spotřebě masa mezi městem a venkovem, městská chudina ho má daleko častěji než chudina z venkova. Během devatenáctého století

⁷⁷ FREEDMAN, P. H. *Jídlo: Dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 235.

došlo k velkému poklesu spotřeby ryb, podstatným důvodem byla postupující sekularizace společnosti, s kterou klesá význam ryb jako postní stravy. Díky erozi postních zvyklostí vzniká „soužití ryb a masa“, dvou potravin, které se v předchozích dobách navzájem vylučovaly. Z jídelníčků všech vrstev téměř vymizely kaše, tolik důležité pro předchozí období, místo nich se objevují zapečená jídla. Stoupá oblíba brambor, pomalu se dostávaly i do jídelníčku vyšších vrstev a na venkově nahradily spolu s žitem a pšenicí, pohanku, proso a oves (z posledně jmenovaného se stalo krmivo pro dobytek, zejména pak pro koně). Brambory se staly populární hlavně díky velkému množství způsobů úpravy, zvláště oblíbené bylo bramborové pyrė, tedy kaše, trhanec či pečené brambory. Také je bylo možno konzumovat jako postní jídlo. Stejně jako jiné potraviny je bylo zvykem hodně mastit, aby více nasytily, na jihu Evropy olivovým olejem, na severu sádlem a máslem. Často se užívala i jeho levnější náhražka, margarín, průmyslově připravená směs na základě hovězího loje a mléka. Výroba margarínu se velmi zjednodušila zvláště po objevení procesu ztužování tuku, díky němu bylo možné využít k výrobě také olejnaté rostliny. Káva, čaj a čokoláda, které byly dříve luxusním nápojem šlechty, se od konce osmnáctého století díky výraznému poklesu cen dostávaly i k běžným lidem, i když v daleko horší kvalitě, notně naředěné či ve formě náhražky. U nás byla v měšťanských domácnostech velmi oblíbená káva, která se pila také ke snídani. Čaj se stal především nápojem dělníků místo alkoholických nápojů. Koncem devatenáctého století přišel švýcarský mlynář Julius Maggi s nápadem hráškového a fazolového prášku, z kterého se dala uvařit polévka. Dalšími inovacemi, s kterými prorazil na trh, byly bujón v kostce (stal se základem masových vývarů), omáčky a ochucovadla, která dokázala vylepšit chuť každého jídla. Největším konkurentem Maggiho polévek v prášku byly ty od Carla Heinricha Knorra. Jinou důležitou novinkou byla výroba sladkých sušenek od Dr. Augusta Oetkera, které byly původně vyrobeny jako rychlé občerstvení pro cestující na lodích.

Počet denně podávaných jídel již byl stejný jako v dnešní době, všechny vrstvy jedly třikrát denně a ustálily se také názvy jídel a doba jejich podávání (ráno, v poledne a večer). Až do konce devatenáctého století se oproti dnešku jedlo méně ovoce a zeleniny, jednak proto, že nedokázaly tolik nasytit a také díky tomu, že mohly být omyty nakaženou vodou a dokázaly tedy v takovém případě i významně uškodit. V nejzámožnějších kruzích jsou až do druhé poloviny devatenáctého století typická hlavně jídla francouzské *haute cuisine*. Strava těch nejbohatších je známa díky domácím rukopisným kuchařkám a účetním knihám. Záznamy o jiných vrstvách máme díky lékařské topografii, druhu odborné literatury z první poloviny devatenáctého století líčícího zdravotní situaci v konkrétní oblasti z různých pohledů. V Praze je nejvýznamnější topografií ta od Franze

Adolpha Stelziga z roku 1824, zaměřuje se hlavně na měšťany a chudé. Podle ní měly nejchudší vrstvy velmi jednotvárnou stravu, důležitou složkou, jak již bylo uvedeno, byly brambory. Především na venkově se pak také hodně jedly syté a husté bezmasé polévky. Kuchyně střední měšťanské vrstvy se výrazně rozvinula kolem roku 1800, právě v té době také začaly vycházet kuchařské knihy určené přímo ženám a dívkám ze středních vrstev společnosti. Snažily se je naučit jak vařit sice prostá jídla se snadnou a rychlou přípravu, ale také výživná a dobře chutnající. Oběd by podle nich neměl mít více než šest chodů, prvním z nich byla polévka, druhým hovězí maso z této polévky, podávané s omáčkou. Poté následovalo zeleninové jídlo s kouskem masa nebo klobásy, další jídlo bylo zase z masa, ale z jiného než hovězího. Pak se objevilo na stole moučné jídlo a jako poslední pečeně. Avšak častější byl pro měšťany oběd jen o třech až čtyřech chodech, vynechala se pečeně, zeleninové jídlo a někdy i další z masitých jídel. Večeře v měšťanském prostředí byly naopak velmi jednoduché, většinou se dojídaly zbytky z oběda, které se často zpracovaly na ragout.

Největší vliv na rozvoj kuchyně středních vrstev devatenáctého století na našem území měla vlastenecká měšťanka Magdaléna Dobromila Rettigová. Sepsala více než tisíc kuchařských předpisů a také, *„měla vedoucí pozici v místních ženských spolcích a využila této své pozice k tomu, aby učila mladé ženy ze střední vrstvy obyvatel. Vyučovala hlavně ve své vlastní kuchyni, množství jejích žákyň záleželo na jejich zájmu. Jak sama tvrdila, naučila kulinářskému umění až dvě stovky budoucích nevěst a manželek. Nabádala hospodyňky, aby užívaly moderních metod konzervace potravin, zvláště je učila, jak zavařovat ovoce. Snažila se o vzdělávání mladých žen komplexním způsobem a vytvořila své osnovy následovně: ranní vyučování bylo věnováno vaření a to odpolední bylo zaměřeno na ruční práce a literaturu (četbu česky a německy psaných knih). Její kurzy také zahrnovaly společenskou etiku, stejně jako organizování kávových dýchánek a pikniků.“*⁷⁸ Velký význam a vliv Rettigové na následující období potvrzuje rok 1885, kdy *„byla v Praze založena Domácnost, první česká škola vaření. Její osnovy vycházely a navazovaly na odkaz Rettigové. Na rozdíl od jiných českých ženských spolků, které se více méně zaměřovaly na různorodé problémy jako například ženskou emancipaci, čistotu jazyka, vlastenectví a národní charakter, Domácnost byla založena na praktickém základu a po poněkud skromných začátcích vyvinula vysoce profesionální výuku vaření.“*⁷⁹

⁷⁸ PETRÁŇOVÁ, L. Language, patriotism and cuisine: the formation of the Czech national culture in central Europe. In ODDY, D. J. (ed.). *The diffusion of food culture in Europe from the late eighteenth century to the present day*. Praha: Academia, 2005, s. 170.

⁷⁹ Tamtéž, s. 172.

Ani oblast gastronomie nezůstala stranou vlivu společenského dění. Díky nacionalistickým idejím a hledání vlastní identity se v devatenáctém století silně projevovaly vlivy regionální kuchyně. Právě v této době se dotvořila česká kuchyně do podoby, jak ji známe dnes, plná nepříliš zdravého stravování, s velkým množstvím tuku, moučných jídel, tmavého masa a piva. Mezi typicky česká jídla patřily knedlíky, kapr na černo, vdolky a koláče. Z českého venkova se dostaly i do městského prostředí sladké knedlíky plněné ovocem. „Česká národní kuchyně se skládala ze skupinky jídel, jejichž estetický vzhled a chuť vyhovovaly středním společenským vrstvám v druhé polovině devatenáctého století. Tato jídla obsahovala velké množství škrobnatých potravin, dušeného masa a omáček.“⁸⁰

4.4.1 Francouzská kuchyně 19. století

Začátkem devatenáctého století se již poprvé setkáváme s pojmem gastronomie jako se souhrnným oborem, zabývajícím se vším ohledně jídla a jeho přípravy. Hlavním úkolem gastronomie bylo zajistit, aby pokrmy byly nejen zdravé, ale zároveň i chutné. Mezi nejvýznamnější zakladatele gastronomie jako oboru patřil Jean-Anthelme Brillat-Savarin. Jeho zásadním dílem se stala *Fysiologie chuti*, ve kterém definoval gastronomii jako „analytickou vědu o všem, co se vztahuje k lidskému jídlu. Jejím cílem je zajistit zachování lidského rodu prostřednictvím nejlepší možné výživy. Tohoto cíle dosahuje pomocí pevných zásad, kterými se mají řídit všichni, kteří zkoumají, poskytují nebo připravují věci, které se mohou stát jídlem. Jde tedy o skutečnou motivaci pro hospodáře, vinaře, rybáře, lovce a obrovskou rodinu kuchařů, ať už se přípravě jídla věnují pod jakýmkoliv názvem.“⁸¹ Dalším velkým znalcem oboru, který se snažil reformovat gastronomii osmnáctého století, byl Antonin Careme, stejně jako zpočátku většina mistrů oboru pracoval na šlechtickém dvoře, jeho specializací bylo cukrářství. Jako teoretik se snažil dokázat, že dobré jídlo se dá udělat i bez masa a za přispění obyčejného koření. Odlišil také od sebe kulinářskou a gastronomickou literaturu. Zatímco první jmenovaná je psána šéfkuchaři a určena profesionálům, gastronomická literatura je psána labužníky, spíše se zaměřuje na měšťany a kromě přípravy jídla také učí správné etiketě u stolu.

V době, kdy se gastronomie vyvíjela jako obor a věnovalo se jí mnoho literárních pramenů, docházelo také k významnému zakládání mnoha restaurací, které byly pracovišti těch nejlepších profesionálů. Ti se vzdělávali na kuchařských školách, nejvýznamnější z nich „*École professionnelle de cuisine et des sciences alimentaires* se otevřela 20. března

⁸⁰ Tamtéž, s. 168.

⁸¹ FREEDMAN, P. H. *Jídlo: Dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 266.

1891, *nacházela se v Paříži na Rue Bonaparte... Škola se zaměřovala na školení odborníků ve všech oblastech kuchařského umění a vědy o jídle.*“⁸² Nejvybranější restaurace byly otevírány v Paříži, která se stala v devatenáctém století pomyslným centrem francouzské gastronomie. Kromě toho fungovaly panely ochutnávačů a vycházely různé odborné časopisy, jakými byly *Le Gourmet*, *Le gourmand* a *L'Almanach de la table*.

Francouzská kuchyně devatenáctého století se rozdělovala na *haute (grande) cuisine*, *cuisine bourgeoise* a *cuisine ménagère*. *Haute cuisine* se vařila v restauracích, byla kombinací umění a vědy (gastronomie), šéfkuchaři směli být jen muži. *Cuisine bourgeoise* se rozvíjela v devatenáctém století, nebyla tak prestižní, vařila se doma. Kuchařkami byly ženy a snažily se při své práci inspirovat *haute cuisine*: připravovaly se drahé pokrmy, tabule byly krásně, ale přitom jednoduše vyzdobené a prostřené bílým ubrusem, který sahal do dvou třetin nohou od stolu. Příbory ležely vždy napravo od talíře, každý host měl k dispozici několik sklenic pro různé druhy nápojů. *Cuisine ménagère* byla kuchyní dělnické třídy, obsahovala podobné recepty jako *cuisine bourgeoise*, ale v jiném kontextu. Zvláštními druhy francouzské kuchyně byly pak také *cuisine de province* (kuchyně provinčních měst) a *cuisine paysanne* (venkovská kuchyně), která podle některých nedosahovala příliš vysoké kvality, avšak na druhou stranu byla oceňována její jednoduchost.

4.4.2 Restaurace a stravování mimo domov

V devatenáctém století byly běžné tři typy stravování: domácí, kolektivní a stravování venku. Domácí stravování bylo každodenní, probíhalo v soukromí, dávalo prostor ženám a také přímo vyžadovalo jejich práci. „*Domácí kuchyně patřila k intimnímu prostředí domova, od počátku 19. století se stávala prostorem ženy, místem, v němž bylo možno manifestovat vlastnosti, které k dobovému konstruktu feminity patřily: pečlivost, starostlivost, obětavost, smysl pro čistotu.*“⁸³

Kolektivní stravování probíhalo ve špitálech, kláštorech, vězení a armádě. Většinou se připravovala jen prostá jídla, která strávníky příliš nehýčkala. Stravování venku probíhalo mnoha způsoby a v různých typech podniků, proto bylo dostupné všem společenským vrstvám. Nejprestižnějšími podniky byly restaurace francouzského typu, byly cílem samy o sobě, lidé do nich chodili přímo pro zážitek z dobrého jídla. Objednávalo se z velkého výběru, jednotlivé chody nosili specializovaní číšníci, hosté

⁸² DROUARD, A. Teaching cookery in France in the 19th and 20th centuries. In ODDY, D. J. (ed.). *The diffusion of food culture in Europe from the late eighteenth century to the present day*. Praha: Academia, 2005, s. 88.

⁸³ LENDEROVÁ, Milena. *Z dějin české každodennosti. Život v 19. století*. Praha: Karolinum, 2009, s. 137.

seděli u stolu se svými přáteli odděleně od jiných hostů a platili jen za své jídlo. Jíst v restauraci se stalo záležitostí vkusu a úrovně. Samo slovo restaurace pochází ze zvláštního typu jídla, polévky „*restoratif*“, horkého léčivého vývaru, který se v prvním takovém podniku vařil a měl uzdravit (restaurovat) tělo hosta. První restaurace byla založena v roce 1766 v Paříži Marthurinem Roze de Chanroiseauem, který sám paradoxně nebyl stoupencem haute cuisine. Dalšími známými pařížskými restauracemi devatenáctého století byly: *La Grande Taverne de Londres*, *Les Trois Frères Provencaux*, *Véry* a *Grand Véfour*. Restaurace patřila restaurátorovi a pracovala v ní spousta zaměstnanců. V některých restauracích se také vyskytovaly i tzv. *cabinets particuliers* a jídlo v nich hrálo jen omezenou roli, protože hlavním cílem bylo nabídnout soukromí nesezdaným párům a to v elegantnějším prostředí než byly nevěstince. V *cabinets particuliers* také probíhaly tajné schůzky politických skupin a špiónů. Každá restaurace byla hodnocena recenzemi a průvodci, prvním z recenzentů byl gastronom Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, který v roce 1803 vydal svůj *Almanach des gourmands*. Restaurace, v nichž francouzští kuchaři vařili *haute cuisine*, se brzy šířily i do dalších evropských zemí. Po roce 1890 vznikalo hodně restaurací určených bohaté klientele jako součásti hotelů *Ritz*, *Savoy* či *Waldorf-Astoria*. Od poloviny devatenáctého století vznikaly také restaurace pro střední a nižší vrstvy, na rozdíl od restaurací pro bohaté bývaly tyto podniky většinou samoobslužné.

Dalšími typy stravovacích zařízení byly kavárny, v nichž oproti restauracím chyběl široký výběr teplých jídel. V zahraničí, hlavně v anglofonních zemích, se stala nedílnou součástí života bohatších lidí návštěva salonů, kde se pil hlavně čaj, káva a probíhala tam především čilá společenská konverzace. U nás salony tohoto typu nebyly tak rozšířené, jejich roli nejčastěji přebíraly hostince a hospody, v kterých se kromě běžných návštěvníků setkávali také hosté, kteří patřili k osobnostem veřejného života, například spisovatelé a vlastenci. Jedním z nich byl i Jan Neruda, jenž pražská pohostinství znal ve své době naprosto do detailu a právě toto prostředí často uplatňoval i ve své tvorbě. Navíc byl znám také jako velký gurmán. Jeho oblíbenými podniky byly například *Knoblochův hostinec* na Betlémském náměstí, *hostinec U Ježíšků*, *U Donátů*, *U Brejšků* ve Spálené ulici, *Líbalův hostinec* na Národní třídě či hotel *U Zlaté husy* na Václavském náměstí. Právě „*hospoda jako místo společenské komunikace má svá specifika, místo svátečnosti a výlučnosti salonů nese rysy každodennosti, demokratičnosti, ruší hierarchii návštěvníků, je pro ni příznačná proměnlivost a chaotičnost.*“⁸⁴ Zvláštními typy byly hostince zájezdní (většinou se v nich

⁸⁴ NOVOTNÝ, V. (ed.). *Hospody a pivo v české společnosti*. Praha: Academia, 1997, s. 116.

přespávalo jen jednu noc a nedisponovaly příliš dobrou kuchyní) a v českých zemích pak zvláště oblíbené výletní hostince, sloužící k občerstvení při výletech za město a do přírody. Mezi jejich návštěvníky patřili stejně často muži i ženy.

Najíst a napít se bylo možné také v pivovarech a ke konci devatenáctého století i v rychlých bufetech. Chudé vrstvy měly možnost stravovat se v lidových kuchyních, kde bylo jídlo hodně levné a jeho sortiment velmi omezený. Úplně nejchudší lidé pak využívali služeb „pekáčových bab“, nabízejících rychlé občerstvení na ulici. Měly jen slunečník a pekáč, pod kterým se topilo. Přípravovaly nudle, jahelník, luštěniny a bramborová jídla. Mezi stravování mimo domov můžeme zařadit také odpolední společenské návštěvy. Většinou probíhaly mezi pátou a sedmou hodinou, podávalo se při nich občerstvení a popíjely se módní nápoje. Zatímco u šlechty jím často byl čaj, v měšťanském prostředí si získala velkou oblibu hlavně káva. Nad ní ženy konverzovaly (především o dětech, jejich výchově či o vaření) a věnovaly se ručním pracím.

4.4.3 „Sporáková revoluce“

Vaření a celá další příprava teplých jídel včetně pečení byly ve dlouhé historické etapě činností, která měla poměrně obtížné provozní podmínky. Ještě v celém průběhu osmnáctého století se převážně jídla připravovala na otevřeném ohništi, umístěném ve zvláštním prostoru, tzv. černé kuchyni. Jednalo se o komoru, většinou bez oken, jejíž strop přecházel do dýmníku, odvádějícího kouř z topení. Nejenom zámky a paláce tak měly kuchyně oddělené od obytných místností již od svých počátků, stejný systém byl použit i v měšťanských domech a také ve venkovských stavbách. K vytápění obytných místností přitom sloužila kamna, převážně kachlová a to nejrůznějších typů a velikostí, v reprezentačních prostorách to byly také krby.

Přibližně kolem roku 1800 pak nastává zásadní změna, která je mírně v žertu nazývána sporákovou revolucí. Hromadně tehdy byla původní otevřená ohniště v černých kuchyních nahrazována sporáky, otopným zařízením, kde je oheň uzavřen, plotna je nejčastěji z litinových plátů a kouř je odváděn napojením na komín. Tyto sporáky měly zpočátku zděnou konstrukci, ale i některé z prvních typů byly kovové, železné. Ty vynalezl americký fyzik Benjamin Thompson, podle místa původu se jim často přezdívalo americká kamna, do Evropy se dostaly kolem roku 1830. Umožnily kombinaci vaření a pečení a měly být úspornější ohledně paliva, topilo se v nich totiž černým uhlím, které drží déle žár i teplo. Součástí sporákové revoluce byla prakticky úplná výměna kuchyňského nádobí, po tisíciletích přechod od keramických a kovových nádob s kulovitým dnem k nádobám se dnem rovným.

Vařilo se na nich nejčastěji v hrncích z litiny a smaltovaného plechu. Další typy sporáků byly běžně kombinovány s kachlovou kobkou nebo byly ke starším kachlovým kamnům přistavovány, zejména se tento způsob týkal venkovského prostředí. U nižších vrstev a zejména ve venkovském prostředí byla ale změna pozvolnější a ještě v dalších desetiletích bylo stále možné setkat se s otevřeným ohništěm a to dokonce i u novostaveb. První plynové sporáky pak byly poprvé představeny v roce 1851 v Londýně, avšak zaváděny byly mnohem později, nejdříve jen ve velkých hotelových kuchyních. Na přelomu devatenáctého a dvacátého století vznikají první elektrické sporáky, ale díky velmi drahému proudu se dostávají do domácností až někdy ve třicátých letech dvacátého století.

5. Shrnutí společných fenoménů

Při psaní práce jsem si uvědomila, že v historii gastronomie a stolování existují určité fenomény prostupující všemi zkoumanými historickými obdobími. Proto jsem se rozhodla vypracovat z nich na závěr práce shrnutí. Zmíněnými společnými fenomény jsou Řehole a stravování, Pivovarnictví a pijáctví, Hostiny, Kuchařství, a Stravování a zdraví.

5.1 Řehole a stravování

Mnišství bylo způsobem života určeným askézí. Ve světě bylo rozšířeno jak na Východě ve formě poustevnictví (hlavně v Sýrii, Palestině, Egyptě, Malé Asii), tak i na Západě, kde byl častou formou náboženského života život v klášterní pospolitosti. Konventy byly nejen centry náboženské víry a vzdělanosti (vznikaly při nich školy a knihovny), ale také místy, kde se pečovalo o chudé a nemocné. „*Každý přichozí host se má přijmout jako sám Kristus, protože sám jednou řekne: ‚Byl jsem host a přijali jste mne‘ (Mt 25, 35). Všem se má projevovat náležitá úcta, nejvíce bratřím ve víře (Gal 6, 10) a poutníkům.*“⁸⁵ Každý klášter byl samostatnou a plně schopnou duchovní, vzdělávací a hospodářskou jednotkou. Na jeho pozemku bylo možno nalézt i rozmanité hospodářské budovy (stáje, kurníky, obilné stodoly, zázemí pro řemeslníky, mnohdy i vlastním mlýn, pekárnou a pivovar), ovocné a zeleninové zahrady či vinice. Díky tomu, že klášter sloužil i jako špitál, je naprosto logické, že se na jeho pozemcích pěstovaly také léčivé byliny.

Vznik jednotlivých konventů je spojen se vznikem mnišských řádů, v nichž byl život určen přísnými společnými pravidly, jež souhrnně nazýváme řeholemi. Pokud se zaměříme na vývoj nejvýznamnějších církevních společenstev a jejich konventů na našem území od středověku po devatenácté století, za nejstarší řeholní instituci můžeme považovat klášter benediktinek na Pražském hradě. Vznikl koncem desátého století současně se založením pražského biskupství. Téměř současně s tímto klášterem byl založen mužský benediktinský konvent na Břevnově, nejstarší mužský klášter na českém území. Až do poloviny dvanáctého století pokračuje tradice zakládání klášterů benediktinských (mezi dalšími známými připomeňme hlavně kláštery v Sázavě, Třebíči nebo Rajhradu), poté se staví konventy řádů řeholních kanovníků premonstrátů, cisterciáků a johanitů, kteří u nás velmi silně zakořenili. Později se k nám dostávají ještě řády rytířské a křížovnické. Ve třináctém století zaznamenáváme velký rozmach řeholních společenstev hlavně ve městech, dokonce některá z nich jsou těmito řády i založena. Mezi novými

⁸⁵ *Řehole sv. Benedikta latinsky a česky*. Praha : Čeští benediktini, 1993, s. 159.

mužskými řády jsou nejvýrazněji zastoupeni němečtí rytíři, dominikáni, minorité, templáři či augustiniáni. Čistě ženskými řády té doby jsou klarisky a magdalenitky. „*Číselná rekonstrukce klášterů, založených v Čechách a na Moravě do roku 1300, představuje více jak 180 konventů včetně menších řádových domů. Z toho souhrnu více než 70% bylo založeno ve 13. století, z nich pak většina ve městech, nebo sídlištích předměstského charakteru. Pokud se týče zastoupení jednotlivých řeholí, rozšířily se ve 13. století především mladší církevní řády, zatímco starší řehole dospěly k určité stagnaci. Ve srovnání s předchozím vývojem je patrný hlavně úbytek benediktinských konventů, obdobná situace byla u premonstrátů.*“⁸⁶ Ve čtrnáctém a patnáctém století přicházejí kartuziáni, karmelitáni a františkáni. Během patnáctého století byl klášterní život na našem území silně narušen husitskými válkami, mnoho klášterů bylo v té době rozvráceno a již se nikdy neobnovily. Později se objevují jezuité, ti jsou nejvíce spojováni s rekatolizací a školstvím. Pro sedmnácté století jsou typickými řády u nás kapucíni, piaristé a voršilky. Ve dvou následujících stoletích přichází velké množství nových řádů, zmiňme alespoň bartolomity a boromejky.

Každý církevní řád se řídil řeholí obsahující pravidla pro život ve společenství. Základem byla rada chudoby (člověk by neměl nic vlastnit, vše má být společné), poslušnosti, čistoty a samozřejmě půstu. Půst a omezení v jídle nebyly příliš přehnané, jak by nám mohlo připadat, pouze bylo potřeba nastavit v jídle určitou uměřenost, aby se z něho nevyvinulo obžerství, které nutně vedlo k požitkářství a sobectví. Je obvyklé, že jednou řeholí se řídilo více řádů. Na evropském se nejčastěji setkáváme s řády řídícími se řeholí augustiniánskou (někdy též magisterskou) nebo pak mladší benediktinskou. Pro obě řehole byl zásadní asketismus, kdy si členové církevních společenstev odříkali světských radovánek, dodržovali střídmost v jídle a pití a především odmítali jíst maso. Ideálem bylo následovat způsob života Ježíše Krista a být mu tím co nejbližší. „*Otto z Freisingu ve své oslavné písni na mnišství napsal: „Všichni již na Zemi vedou život nebesky andělské čistoty a svatosti svědomí. Žijí v jediném společenství..., současně se ukládají k spánku, jednomyslně vstávají k modlitbám, usazují se v jedné místnosti k jídlu a dnem i nocí se zabývají modlitbami, čtením a prací s tak neúnavnou pílí, že by považovali za hrubý prohřešek, kdyby kromě krátké doby, v níž unaveným údům poskytnou klid na skrovném lůžku z kletí nebo pod hrubou přikrývkou, nechali být jen nepatrnou část hodin uplynout, aniž by se zabývali božskými věcmi. Takže dokonce i při jídle neustále naslouchají Písmu svatému a raději chtějí nasytit ducha než tělo.*“⁸⁷

⁸⁶ JIRÁSKO, L. *Církevní řády a kongregace v zemích českých*. Praha: Fénix, 1991, s. 9.

⁸⁷ GOETZ, H. – W. *Život ve středověku*. Jinočany: H+H Vyšehradská, 2005, s. 143.

Augustiniánská řehole je nejstarší řeholí katolické církve, byla napsána již ve čtvrtém století, jejím autorem je sv. Augustin. Původně ji nepsal jako řeholí pro křesťanskou komunitu, ale jako pravidla pro život ve svém domě. Je stručnější než benediktinská. Podle ní není představený postaven nad ostatní, je jen jejich otcem, kterému je třeba naslouchat. Augustiniánská řehole zakazuje vykonávání jiné činnosti na místě určenému k modlitbě. Pravidelná společná modlitba je velmi důležitá, avšak pokud má řeholník v tu chvíli jiné nutné povinnosti, lze ji vynechat. Půst je dobré dodržovat, ale měl by se týkat jen těch, kteří jsou k tomu zdravotně způsobilí.

„III. O jídle a zdrženlivosti

1. Své tělo držte v kázni posty a zdrženlivostí v jídle a pití, pokud to dovoluje zdraví. Pokud však některý z vás se postit nemůže, přece ať nejí nic mimo hodinu jídla, leč by byl nemocen.

2. Když se pro vás podle zvyku od příchodu ke stolu do odchodu od něho předčítá, poslouchajte bez vyrušování i bez vypětí. Ať nejen ústa přijímají pokrm, ale ať i uším chutná Boží slovo.

3. Jestliže je jinak zařizován pokrm u těch, kteří jsou slabí z dřívějšího způsobu života, ať to není proti mysli a ať se to nezdá nespravedlivé těm, které jiný způsob života udělal silnější. Ať je nemají za šťastnější, že jedí to, co oni sami nejedí, ale spíše ať si blahopřejí, že jsou zdraví tak, jak oni zdraví nejsou.

4. Jestliže těm, kdo přišli do kláštera z pohodlněji žijících kruhů, je dán nějaký pokrm, oděv, podložka, přikrývka, které nejsou dány silnější, a proto šťastnějším, ti, kterým to dáno nebylo, ať uváží, oč tamti sestoupili od svého života ve světě k tomuto životu, i když nejsou s to dosáhnout oné prostoty života těch, kteří jsou tělesně odolnější. Všichni nesmějí chtít dostávat to, co vidí ve větší míře jen u mála, a to ne pro jejich poctu, ale aby mohli snášet náš život. Aby pak nedošlo k osudnému zmatení, když by v klášteře, kde bohatí se stávají, pokud lze odolnými, chudí se stávali pohodlnými.

5. Protože nemocní nutně méně přijímají, aby se jejich stav nezhoršil, tak ať je s nimi i po nemoci přirozeně zacházeno tím způsobem, aby se rychleji pozdravili. I když přišli z nejchudší společenské vrstvy, ať jim nedávna nemoc dopřeje takové zacházení, jaké bohatým poskytl dřívější způsob života. Ale když obnovili dřívější síly, ať se vrátí k svému dřívějšímu a šťastnějšímu způsobu života, který Božím služebníkům sluší tím více, oč méně potřebují. Ať už je zdravé pohodlnost nedrží tam, kde je nemocné pozvedala nutnost. Ať se

mají za bohatší ti, kteří budou statečnější v zachovávání skromnosti. Lepší je totiž méně potřebovat než více mít.“⁸⁸

Každý řeholník má žít mravně a hlídat své bratry, on a ani oni nesmí vzbudit jakékoliv pohoršení. Jejich oblečení má být velmi jednoduché a nenápadné. Podle řehole sv. Augustina u nás vedli svůj život především zástupci řeholních kanovníků (augustiniáni kanovníci, premonstráti), rytířských řádů (johanité a templáři), žebravých řádů (dominikáni a augustiniáni) a křižovníků. Benediktinská řehole pochází z tradice katolického mnicha Benedikta z Nursie (zhruba od roku 480 do roku 560). Její pravidla pro společné soužití v klášteře vycházejí ze starších řeholí a také z Bible. Díky své univerzálnosti je velmi oblíbená, po snahách o reformaci církve (především ve dvanáctém století) byla několikrát upravována a doplněna o nová ustanovení. Benediktinskou řeholí se řídily mnišské řády (benediktini, cisterciáci a kartuziáni). Některé povinnosti vycházející z benediktinské řehole uvádí ve své knize také Hans – Werner Goetz: *„Především Pána Boha milovat celým srdcem, celou duší, vší silou. Potom milovat bližního jako sebe sama... Nečinit nikomu jinému to, co nechci, aby činili mně. Zapřít sám sebe a následovat Krista. Ukázňovat tělo. Nechovat smyslovou rozkoš. Milovat pusty. Občerstvovat chudé. Oblékat nahé. Navštěvovat nemocné... Utěšovat truchlící. Odcizit se světskému shonu... Neodplácet zlé zlým. Nečinit žádné bezpráví, ale trpělivě je snášet. Milovat nepřátele... Nebýt pyšný. Nebýt chtivý pití, jídla, spánku. Nebýt líný...*“⁸⁹

Takové by mělo být nejen chování každého mnicha, ale také každého křesťana, avšak ne vždy se plně dodržovalo. Mnišské řády za to byly tvrdě kritizovány a posléze došlo i k reformaci a zpřísnění řeholí. I to přispělo ke vzniku zcela nových extrémních řádů, které známe jako žebravé. Jejich nejznámějšími zástupci byli dominikáni a františkáni, kteří se snažili o nápravu společenských poměrů. Aby působili na veřejnosti věrohodně, odmítali jakýkoliv komfort pro své kláštery. Jejich ideálem byl návrat k co nejprostšímu způsobu života. Zpravidla sídlili v městech, snažili se tam seznamovat se svou vírou co nejširší vrstvu obyvatel. Františkáni nakonec zavedli i svou vlastní řeholi, podle které se kromě nich řídili kapucíni i minorité.

Stravování v klášterech probíhalo společně v jídelně, v refektáři. Ten se nacházel v přízemí kláštera a navazoval na kuchyň. Řeholníci byli k jídlu svoláváni zvoněním, poté se posadili dle zasedacího pořádku a než začali jíst, společně se pomodlili. Při jídle poslouchali předčítání náboženských textů, jejichž lektori se každý týden měnili. Po jídle

⁸⁸ www.premonstrati.org [online]. 2010 [cit. 2010-08-29]. Sv. Augustin a řehole. Dostupné z: <http://www.premonstrati.org/?s=augustin>.

⁸⁹ GOETZ, H. – W. *Život ve středověku*. Jinočany: H+H Vyšehradská, 2005, s. 145.

proběhla další modlitba, nedojedené zbytky se věnovaly chudým. Původně se dle benediktinské řehole smělo jíst denně jedno (v létě ve dvanáct hodin v poledne, v zimě ve tři hodiny odpoledne, v době půstu až v pět hodin odpoledne), maximálně dvě hlavní jídla. Druhé hlavní jídlo se mohlo podávat jen v létě večer (ještě za denního světla) a jednalo se o studené občerstvení. V pozdějších dobách se setkáváme i s více hlavními jídly denně. O pokrmech Benedikt napsal: „*Máme za to, že k dennímu posilnění, ať je o šesté nebo deváté hodině, postačí ke každému stolu dva vařené pokrmy s ohledem na slabosti jednotlivců, aby ten, kdo snad nemůže jíst jedno, se nasytil druhým. Dvě vařená jídla musí tedy všem bratřím stačit; kdyby se dostalo ještě ovoce nebo mladá zelenina, ať se přidají jako třetí (chod). Jedna dobře vážená libra chleba má stačit na den, ať už je jedno jídlo nebo oběd a večeře. Mají-li též večeřet, celerář třetinu z této libry schová, aby ji dal k večeři. Kdyby snad bylo víc práce, bude na rozhodnutí a v moci opata, zda je vhodné něco přidat, ale tak, aby se vyhnulo přejedení a mnichům nikdy nebylo špatně od žaludku, protože nic není pro každého křesťana tak nevhodné jako nestřídmost, jak praví náš Pán: ‚Mějte se na pozoru, aby vaše srdce nebyla zatížena nestřídmostí.‘ (L 21,34)“.* Mladším chlapcům pak ať se nedává stejná porce, ale menší než dospělým. Ve všem ať se dbá na správnou míru. Požívání masa čtvernožců se všichni naprosto zdržují, kromě velmi slabých nemocných.“⁹⁰

Strava však nebyla tvořena jen chlebem (většinou se mimo půst jedl chléb lepší kvality než o půstu), zeleninou a ovocem, jak by se na první pohled mohlo zdát. Důležité místo měly v klášterním jídelníčku také luštěniny, sýry, vejce a ryby. Značný vliv na to, co se v křesťanských kláštorech jedlo, mělo také prostředí, kde křesťanství vzniklo. Jeho počátky najdeme ve Středomoří, kde základní složkou potravy byly ryby, mořské plody a olivový olej, tyto suroviny poté logicky hrají významnou roli i v biblických textech. Avšak s rozšířením křesťanství do nehostinných severních krajín došlo k nahrazení těchto surovin potravinami podobnými a zároveň dostupnějšími. Místo olivového oleje se používalo sádlo, mořské ryby byly částečně nahrazeny sladkovodními. V některých kláštorech se jedla i drůbež, protože podle mnohých měla blíže k rybě než k masu, které benediktinská řehole povolovala jen při velmi zvláštních příležitostech. Není však žádným tajemstvím, že v některých kláštorech nařízení vyhýbat se masu moc velkou váhu nemělo. Často ani množství snědeného jídla zrovna neodpovídalo ideálu řehole. Jídlo se zapíjelo vínem (z vlastního vinohradu) či pivem, které většinou pocházelo přímo z klášterního pivovaru. Právě mniši byli těmi, kdo se ve středověku snad nejvíce zasloužili o znovuzavedení pěstování vinné révy a vaření piva. „*Stavební plán kláštera St. Gallen z roku 814 zaznamenává na ploše opatství neméně než tři pivovary. Tedy nikoli neprávem*

⁹⁰ *Řehole sv. Benedikta latinsky a česky.* Praha : Čeští benediktini, 1993, s. 139.

označuje lidová slovesnost pivo za „tekutý chléb“ nebo jako „chléb mnichů“. To přirozeně souvisí i s tím, že se v dřívějších staletích v kláštorech určitý čas držel půst, takže oslabení duchovní jaksi ‘poslouchající nouzi, nikoli vlastní pud’, nemohli jinak, než se vzpružit silným pivem.“⁹¹ Za slavnostní nápoj se považovala medovina. Zapíjelo se přípitkem, před kterým musel každý řeholník vstát a uklonit se. Množství požitého alkoholu taktéž regulovala řehole, podle sv. Benedikta mohl každý mnich vypít maximálně půl litru denně: „Každý má od Boha svůj vlastní dar, jeden pro to, druhý pro ono. Proto také určujeme míru potavy pro druhé s jistou úzkostlivostí. Vzhledem k lidské slabosti se však domníváme, že každému stačí na den hemina vína.“⁹² Od střední hodnoty se šlo i opačně: „Koma pak dá Bůh sílu úplně se ho zřici, ať vědí, že dojdou zvláštní odměny.“⁹³

5.2 Pivovarnictví a pijáctví

Pivo je považováno za jeden z nejstarších a nejoblíbenějších nápojů na světě a též za jakýsi doplněk stravy. Oproti vínu ho mohly pít všechny vrstvy obyvatelstva, ale samozřejmě existovaly určité rozdíly v kvalitě. První pivo se vařilo již ve starověké Mezopotámii a Egyptě. Na rozdíl od středověkého a toho dnešního bývalo nechmelené. Později ve středověku se pivo těšilo nesmírné popularitě hlavně mezi Slovany, ale také Kelty a Germány. Možná i z toho důvodu byly germánské kmeny mnohými badateli považovány za průkopníky pití piva ve středověké Evropě. Nejnovější výzkumy však hovoří spíše ve prospěch Keltů či Slovanů. Germány bylo pivo považováno za nejlepší nápoj pro každého statečného muže, který si ho uměl jaksepatří vychutnat. Vařilo se z ječmene, pšenice, někdy také i z ovsa a ochucovalo se kůrou. U germánských kmenů měl tento nápoj silný mytický význam, pocházel údajně od hlavního boha severské mytologie Ódina. Zřejmě okolo šestého století se začalo pivo chmelit a z osmého století již máme doložené zprávy o chmelnicích ve Franské říši a tím pádem také o pěstování chmele jako kulturní rostliny. Do té doby byl znám jen ve své plané podobě, kdy na něj lidé byli zvyklí chodit do lesa. Slované pili své pivo z ječmenného sladu již v pátém století, nejstarší věrohodná zpráva o slovanském pivu pochází z roku 449.

Když se zaměříme přímo na české území, první zmínky o chmelu pocházejí z osmého století, ale první skutečně doloženou zprávu o českém pivovarnictví nacházíme až ve století jedenáctém. Je jí nadační listina kolegiátního kostela na Vyšehradě z roku 1088, ve které je kanovníkům vyšehradské kapituly mezi jinými věcmi vymezen také

⁹¹ IMBACH, J. *Tajemství klášterní kuchyně*. Praha: Portál, 2005, s. 22.

⁹² *Řehole sv. Benedikta latinsky a česky*. Praha: Čeští benediktini, 1993, s. 139.

⁹³ Tamtéž, s. 141.

desátek chmele pro potřebu vaření piva. Český chmel se postupem času díky zvláštnímu šlechtění stal tak vynikajícím, že ho Karel IV. zakázal pod přísnými tresty jakkoliv vyvážet ze země. První chmelnice se nacházely v blízkosti řek Vltavy, Berounky, Ohře a Labe, hlavními chmelařskými oblastmi se staly Rakovnicko, Lounsko, Žatecko, Ústecko a Klatovsko, na Moravě pak oblast Vysočiny a Olomoucka. Zvláště po zemědělské revoluci a zvýšení výnosu obilovin se pivo stalo nejdostupnějším nápojem po celé Evropě. Existovalo v silnější formě, která se nalévala především v šencích a krčmách a ve formě slabší, tzv. patoků, které se pily téměř ke všemu a nezříkaly se jich ani ženy a děti. Díky tomu, že se pivo při své výrobě vařilo, bylo jeho pití mnohem bezpečnější, než často infikované vody. Mělo časté využití i jako ingredience při vaření, především do polévek a kaší.

Zpočátku se pivo vařilo jen v královských městech a při klášterech, ty patřily během středověku k jeho největším producentům vůbec. Hlavně ve vrcholném období se právě v klášterech připravovalo pivo určené čistě k prodeji. Oproti městům měly kláštery i tu výhodu, že nemusely platit panovníkovi za vaření žádnou daň. To se samozřejmě obecně příliš nelíbilo, a proto byla spousta klášterních pivovarů zavírána. Kromě klášterů a královských měst se pivo vařilo i podomácku, jednalo se o práci vykonávanou hlavně ženami. I při větší výrobě se činnosti zpočátku ještě nijak nerozlišovaly a bylo naprosto běžné, že všechny úkony dělal v podstatě jeden člověk. Později se začalo vařit i v poddanských městech a na vrchnostenských panstvích, ale jen a základě příslušného povolení. Kromě práva várečného existovalo i právo mílové, které zakazovalo dovážet a prodávat pivo odjinud, z míst položených do vzdálenosti jedné míle od hradeb města. Zhruba od čtrnáctého století se od sebe oddělila příprava sladu a samotného vaření piva, tím vznikly nové specializované profese. Slad od té doby vyráběli pouze sladovníci, zatímco pivo z něj vařili sládci neboli pivovarníci. Právě tehdy začaly vznikat také první specializované sladovny a pivovary, téměř každé město mělo alespoň jeden svůj obecní pivovar a několik soukromých. Od roku 1437 byla kontrolována kvalita piva speciálními správci jmenovanými městskou radou. První metodická příručka o pivovarnictví pochází z roku 1585 od Tadeáše Hájka z Hájku nazvaná *O pivě, jeho výrobě, povaze, silách a vlastnostech*, najdeme v ní systematický popis výroby piva. Od šestnáctého století byly zakládány pivovary i na panských a šlechtických dvorech, například v Třeboni nebo Českém Krumlově.

Správný pivovar měl mít nejen prostory k vaření a kvašení piva, ale také k jeho zrání, ležáckému procesu. Významnou budovou byla sladovna, v dolním patře se navlhla zrna nechala zapařit a naklíčit. Poté se sušila a pražila v peci, čímž z nich vznikal slad. Ten

se pak opatrně navlhčil a v mlýně se rozemlel na sladový šrot, který se několikrát louhoval v horké vodě, až se z něj stala mladinka. Ta se chladila a následovně vařila s chmelovým odvarem, poté se do ní ve spilce přidaly kvasnice a nechalo se to celé vykvasit. Hotové pivo se nalévalo do speciálních sudů a dávalo se v nich do sklepa, tady dokvasilo a vznikla na něm pěna. „*Ještě v polovině 19. století se vařilo ve většině pivovarů pouze jednou týdně. V pondělí se mlel slad, v úterý byla várka, ve středu spílání a úklid, ve čtvrtek se hlídalo kvašení, v pátek se sbíraly kvasnice a byla dolívka a v sobotu byly převáleny sudy vykvašeného piva do staré spilky, anebo bylo pivo převezeno do sklepa.*“⁹⁴ Až do poloviny devatenáctého století se u nás vyráběla hlavně svrchně kvašená piva z pšeničného sladu, která kvasila po dobu pěti dní za teploty 20-25 stupňů Celsia. Tento způsob byl rychlejší než metoda spodního studeného kvašení užívaná pro pivo z ječného sladu (častá především v Bavorsku), jež probíhala jen za teploty 15 stupňů Celsia. Kromě pšeničného a ječného sladu se vařilo pivo i ze sladu míchaného, kdy se přidával oves. Pivo z pšeničného sladu, kterému se díky jeho světlé barvě přezdívalo bílé či bledé, bývalo obecně považováno za daleko obyčejnější. Bylo poměrně husté a rozhodně méně chutné, protože nebylo ani hořké ani sladké. Nedalo se po něm snadno opít, ale jeho nadměrná konzumace mívala výrazné nadýmání účinky. Tmavší pivo ze sladu ječného mělo díky své hořkosti chuť daleko zajímavější. Jeho méně častý výskyt byl dán především náročnější a delší přípravou.

Nejslavnějším českým pivem bylo až do sedmnáctého století pivo z Rakovníka, které si velice oblíbila vysoká šlechta a dokonce se na králův rozkaz dováželo i do Prahy, což velice rozčilovalo pražské pivovarníky. V Rakovníku fungovalo v šestnáctém století, v době největší slávy, hned osm pivovarů: Rathauský, Střelecký, Davida Crinida, Strabovský, Polednovský, Skazilbabovský, Pekařovský a Moravcovský. České pivo obecně bylo považováno za jedno z nejkvalitnějších, stalo se velkým pojmem i v zahraničí. Vyváželo se hlavně do Německa a Polska, kde mělo dobré jméno a bylo velmi ceněno. „*Sláva některých piv byla rozhlášena daleko po zemi i za hranicemi. Měšťané ze Starého Města pražského vozívali v 15. stol. svá piva až do Polska. Ještě koncem 17. stol. bylo pražské hořké proceněno po Německu. Slavné bývalo „březnové“ pivo v Opavě. Výborné pivo vařili v Žatci, jeden jeho silný druh šumíval. Dobře známé a kvalitní pivo vařili také v Budějovicích, ve Slaném, v Domažlicích, v Rokycanech a v Hradci. Nejslavnější bylo pivo rakovnické.*“⁹⁵

Situace po třicetileté válce však přináší úpadek i našemu pivovarnictví. Krize se ještě více prohlubuje v osmnáctém století, kdy ve všech pivovarech dochází kvůli

⁹⁴ STANĚK, J. *Blahoslavený sládek*. Praha: Práce, 1984, s. 115.

⁹⁵ BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití za Rudolfa II.* Praha: Maxdorf, 1997, s. 22.

zvyšování cen surovin a daním k rozsáhlým úsporným opatřením, která nutně vedla k velkému zhoršení kvality českého piva. Proto byla velkou nutností reforma pivovarnictví, mezi její nejznámější osobnosti patřil brněnský sládek František Ondřej Poupě považovaný za zakladatele českého odborného pivovarnictví. Díky svému neustálému rozšiřování teoretických znalostí z oblasti chemie, fyziky a biologie a jejich zavádění do praxe, se mu podařilo nalézt způsob, jak zlepšit kvalitu piva. V roce 1801 vydal své nejznámější dílo, učebnici věnovanou pivovarnictví, *Počátkové základního naučení o vaření piva*. Poupě také začíná jako první sládek používat teploměr a je znám i jako konstruktér pivní váhy. V devatenáctém století se české pivo a pivovarnictví stalo předmětem zájmu historika a badatele Zikmunda Wintera, dokonce od roku 1883 vycházel pod názvem *Pivovarské listy* časopis o pivu a sladovnictví, do kterého přispíval i on. Avšak *Pivovarské listy* nebyly jediným naším periodikem zabývajícím se touto tematikou, již o několik let dříve vznikl časopis *Kvas* těšící se větší přízni odborné veřejnosti.

Již od středověku, ale především pak v raném novověku se velmi často objevovalo nadměrné pití alkoholu. Z opíjení se stala společenská zábava, pili všichni bez rozdílu původu či společenské vrstvy. Podle dochovaných záznamů byla spotřeba alkoholu na osobu okolo dvou až čtyř litrů denně, mohlo to být i proto, že díky jídlu nakládanému v soli měli naši předci daleko větší pocit žízně, než máme dnes my. Svou roli hrál i fakt, že pivo a víno byly považovány za medikamenty zabírající na širokou škálu nejrůznějších neduhů a onemocnění. Navíc od renesance díky dobré hospodářské situaci významně stoupla výroba všech potravin a nápojů, takže se zvyšovalo i množství vyrobeného alkoholu. Zpočátku pijáctví nebylo vnímáno jako nic špatného (ani u církevních řádů se nadměrné pití nijak výrazně netrestalo), avšak později církve spolu s humanisty a pedagogy vyrazili významněji do boje proti tomuto neduhu a jmenovali ho hříchem. Postupem času se ke kritice přihlásilo také lékařství a jednotlivé městské rady, které se za použití nařízení a zákonů snažily nadměrné pití potírat.

Pokaždé se připíjelo na přivítanou z pořádně velkého poháru, většinou o obsahu tři nebo i více pint (1 pinta byla asi 1,4 l). Kdo by si nepřipil, své spolustolovníky by těžce urazil. Následující připitky pak byly na zdraví a štěstí, přátelství, z lásky, ale často se také pilo ze sázky, kolik lidí se dotyčného podaří opít a kdo víc vypije. Alkohol již od samého počátku sloužil jako možnost úniku z mnohdy nelehké životní reality a k lepšímu sblížení lidí. Od patnáctého století dokonce začaly vznikat v krčmách i jakési pijácké spolky a bratrstva s vlastními „pravidly“ parodujícími řády řemeslnických cechů. Nejznámějšími pijáckými zákony na českém území jsou *Frantova práva* nebo *Práva Krobiánova*.

*„Jestliže jsi mladší, nečekej, až se starší napijí.
Namáčeš si vousy v konvici.
Mocně srkej skrz zuby.
Při pití si víko konvice vklop na hlavu.
Pij plnými ústy a kul oči.
Postav prázdnou konev před žíznícího souseda.“⁹⁶*

Pijáctví bylo také zálibou šlechticů, díky nim neblaze proslul po celé Evropě tyrolský zámek Ambras, sídlo Ferdinanda Tyrolského a jeho pijáckého společenství. Podobné příklady však najdeme i na českém území, především na hostinách pořádaných Petrem Vokem na zámku v Bechyni, tamější pitky máme velmi dobře zaznamenané díky zápisům, které při nich vznikaly. S pijáky byly pevně svázané krčmy a šenky.

První krčmy se objevovaly již okolo devátého století, ale jejich rozkvět nastal až na přelomu jedenáctého a dvanáctého století. Krčmu či šenk mohli v daném městě provozovat pouze lidé, kteří byli místní měšťané, nevěnovali se jinému obchodu a hlavně pravidelně platili daně, které nebyly zrovna nejnižší. Šenkovat směli jen na jednom jediném místě. Krčmy na venkově bývaly jen ve větších vesnicích a byla to místa, kde se nejen pilo, ale také se obchodovalo a bavilo se. Často zde vystupovali za nocleh, jídlo a malý přivýdělek potulní umělci jako artisté, kejklíři, mimové, tanečníci, žongléři či nejrůznější hudebníci (dudy, flétna, fujara). Krčmy ve středověku měly také funkci veřejných domů, proto se zde často nacházely i lehké ženy. Otevírací doba bývala většinou po skončení práce do jedenácté hodiny večerní. Zákazníkům v krčmě se říkalo pitelé a byli to především muži. Nutno však podotknout, že ve středověku byl vstup do hostinských zařízení povolen i ženám, když přišly s pánským doprovodem. Díky pravidelným a přísným prohlídkám přicházeli šenkýři, kteří falšovali nápoje nebo nedodržovali míru, velmi brzy o svou živnost. V každém lokále musel být hostům k dispozici úředně potvrzený žejdlík, díky kterému se mohli přesvědčit o míře koupených nápojů. Možné falšování nápojů (nejčastěji díky ředění vodou nebo přidávání patoků) se ověřovalo pomocí lízníků, kteří kromě samotného čepování měli za úkol také ochutnávat každou várku piva, než se začala rozlévat v šenku. V každé krčmě bylo třeba pevných pravidel, (odevzdat při vstupu zbraně, atd.) protože se jednalo o poměrně nebezpečná místa, kde docházelo k pěstnímu řešení mnoha konfliktů a nedorozumění. V místnostech šenku seděli lidé většinou na lavicích

⁹⁶ Krobiánova práva. Cit. podle: STANĚK, J. *Víno není vino. Kapitoly z dějin vína*. Praha: Paseka, 1998, s. 128.

kolem velkých stolů, vybavení místnosti se lišilo dle bohatství majitele. Asi k nejlépe vybaveným šenkům patřily ty, které byly zřízeny obcí a nacházely se přímo v budově radnice. Ať již byl každý šenk jakýkoliv, rozhodně v něm nechyběly klasické hazardní hry, jakými byly kostky, karty, vrhcáby či skořápky. Když bylo v některé ulici větší množství šenků, fungovaly podle pořádku určeným perkmistrem. Šenky a krčmy se od sebe lišily nabízenými nápoji, v některých bylo jen pivo, v jiných se nalévalo také víno, medovina, pálenky a lihoviny. Zpočátku se pivo pouze přelávalo ze sudů ve sklepech obložených přírodním ledem z rybníků do džbánů nebo konví, z nichž se potom rozlévalo hostům. První jednoduchá výčepní zařízení se objevila až přelomem osmnáctého a devatenáctého století.

Dalším typem podniků byly hostince, oproti krčmám nabízely hostům možnost přespání, samozřejmostí bylo ustájení a nakrmení koně. Hostince byly navštěvovány hlavně kupci a dalšími lidmi, kteří se vydávali na cesty mimo domov. Nejjednodušším a nejméně pohodlným typem byly herberky, kde byli lidé ubytováni pod jednou střechou se zvířaty. Přespávali buď na lavicích či na zemi, cena ubytování již automaticky zahrnovala i jídlo a pití. Daleko kvalitnější avšak mnohem dražší ubytování pak poskytovaly formanky, které měly rozlehlý dvůr, stáje a dokonce kůlny, kam formané parkovali své vozy.

Již od svého počátku byly všechny krčmy, šenky i hostince považovány za místa, která jsou skrz naskrz protkaná jen samými neřestmi a kazí tím dobré mravy. „*Krčmy, jenž jsou kořen zlých věcí a zápal všech nešlechtností, neboť odtud vycházejí loupeže, vraždy, mordové, cizoložstvo i jiné mnohé nepravosti, kdo by je stavil, na ně nakládal, v nich šenkoval ten nákladník a krčmář, jakožto přestupník tohoto ustanovení, ať jest oholen, vprostřed rynku k planýři přivázán a od biřice mrskán až do ošklivosti. Statek jeho sice vzat nebude do knížecí pokladnice, toliko nápoj ten, kterýž jest šenkoval, na zem vylitý bude, proto, aby se žádný dobrý tím ohyzdným nápojem neposkvřnil.*“⁹⁷

5.3 Hostiny

Hostiny se konaly u všech společenských vrstev jako součást důležitých událostí, jakými mohl být křest, svatba, pohřeb, nějaké oslavy či svátky. Podávané jídlo bylo odlišné od toho, které se jedlo ostatní dny. Ve šlechtickém prostředí byly hostiny velmi slavné a prestižní, trvaly nezřídka i několik dní. Snědlo se při nich velké množství jídla servírovaného na nejlepším a nejdražším nádobí, vypila se spousta pití. Mívaly průměrně

⁹⁷ zákon knížete Břetislava k nápravě mravů lidu. Cit. podle: STANĚK, J. *Víno není vino. Kapitoly z dějin vína*. Praha: Paseka, 1998, s. 99.

okolo pěti až šesti chodů, ničím výjimečným však nebyly hostiny ani o patnácti či více chodech. Nádobí bylo u vyšších vrstev především z cínu a stříbra, u těch nižších vrstev ze dřeva či keramiky (hlavně v renesanci bývala keramika krásně polévaná). Hostům většinou vyhrávala k jídlu hudba a k pobavení vystupovali kejklíři.

Ve středověku byla nejobvyklejším masem při hostinách zvěřina, také se hojně objevovaly pečeně z mladých jehňat a telat. Zpočátku ženy a muži hodovali odděleně v samostatných místnostech nebo u jiných stolů, postupem času se stolovalo dohromady, zasedací pořádek však měl jasně daný pořádek a symboliku. Na nejlepším místě seděl vždy hostitel, který si také jako první nabíral jídlo. Čím dále od něj seděli další hodovníci, tím byli považováni za méně významné a jejich jídlo bylo jednodušší a porce menší. Detailněji se o zasedacím pořádku můžeme dočíst z archivů panů z Rožmberka. „*V roce 1593 zasedalo pravidelně k jídlu na zámku v Českém Krumlově 227 osob. Velmož s rodinou jedl ve svých přepychových komnatách. V ‘tabulnicích’ a dalších hodovních místnostech byly rozestaveny stoly pro členy dvora (obvykle byl jeden stůl pro dvanáct osob). Každý služebník měl určeno stálé místo, které vyjadřovalo jeho postavení v rámci dvorské hierarchie. Stoly byly očíslovány. První a druhý byl určen pro zámecký fraucimor, čtvrtý a pátý stůl byl pro nejvyšší úředníky a osobní služebníky velmože (lékař, lokaj, chůva) a tak to šlo dál až ke dvanáctému stolu, kde se stravoval zámecký topič, poslové, vrátní a pomocníci kuchaře.*“⁹⁸

Zpočátku u stolu takřka neexistovala intimita, lidé si nabírali rukama jídlo ze společných mís (talíře se začaly používat až na přelomu třináctého a čtrnáctého století, byly to zpočátku kulaté nebo čtverhranné desky ze dřeva či cínu), a proto byla určena pravidla, kdy si kdo může nabrat a jakým způsobem. Omáčky se jedly pomocí namáčených krajíčků chleba nebo placek. Polévky a kaše se jedly lžicemi, které byly ze začátku trochu jiné, než je známe dnes. Byly mělčí, měly kratší rukojeť a lidé je proto spíše drželi v pěsti. Vyrobeny byly nejdříve ze dřeva, později pak z kovu, nejčastěji bronzové. U vyšších vrstev byly i stříbrné a někdy mívaly na ozdobu vykládané rukojeti. Od čtrnáctého století se lžice nejčastěji vyráběly z cínu či ze slitin kovu, jako byla například mosaz. Ve středověku se předpokládalo, že si každý nosil při sobě svůj vlastní nůž a lžici. Vidličky zpočátku nebyly součástí jídelního příboru, spíše sloužily při přípravě a podávání masa a i podobu měly jinou než ty příborové, které známe dnes. Ani číši neměl ve středověku každý ze stolovníků svou. Bylo několik společných (říkalo se jim kredence), které při přípitku putovaly po místnosti. Podle zvyku jako první připíjel hostitel, tím mimo jiné svým spolustolovníkům dokazoval, že pití není otrávené. Ve větší společnosti či při

⁹⁸ VONDRUŠKA, V. *Intimní historie od antiky po baroko*. Brno: MOBA, 2007, s. 191.

slavnostnějších příležitostech bylo typické mýt si před jídlem ruce v nádobě s vodou, která stála přímo na stole. Tento rituál měl svůj základ v křesťanství a symbolizoval omývání rukou apoštolů i Krista při jejich poslední společné večeři. Na stole byla neméně důležitá i květinová dekorace, ve středověku šlo hlavně o volně položené květiny na stole a zavěšené různé vonné bylinky (především rozmarýn a vavříň) ve zbytku místnosti.

Každá panská hostina byla poměrně složitým rituálem, pojďme se podívat na průběh jedné takové pořádané na dvoře burgundského vévody. *„Poté co se postavily a prostřely stoly, vrchní sluha přinesl do síně takzvaný nef (mísa ve tvaru lodi) na milodary. V něm se nacházela stříbrná prkénka – která se používala jako podložky pod chléb, na nějž se servirovalo jídlo – a také malá slánka a ještě jeden nef v malém provedení. V nefu byl také kousek ‘rohu z jednorožce’, pomocí kterého se zkoumala nezávadnost vévodova jídla. Osoba připravující omáčky potom přinesla ovocný ocet, který společně s dalšími omáčkami správce spižírny následně prověřil, jestli se v něm nenachází jed. Správce spižírny stál před nefem a obsluhoval vévodu. Během hlavního jídla naložil vévodovi jídlo dvakrát, pokaždé z dvanácti nebo třinácti pokrmů; při večeři jej obsloužil jen jednou. Nožem nabíral sůl z velké slánky a dával ji do menší, aby ji měl vévoda stále po ruce. Stolník neboli écuyer tranchant stál rovněž u stolu před vévodou. Když byly všechny pokrmy na stole, écuyer je odkryl a jeden po druhém předložil před vévodou. Měl právo prezentovat vévodovi pokrmy v takovém pořadí, v jakém byly přineseny, polévky před hlavním jídlem a vejce před rybou. Nezapomněl dát kousky vařeného a pečeného masa do nefu na milodary. Po závěrečné modlitbě vzal almužník nef a rozdělil jeho obsah chudým a potom se sklídilo ze stolu.“*⁹⁹

Hostiny se pořádaly také u nižších venkovských vrstev, i když zdaleka nebyly tak okázalé. Díky tomu, že byl život na venkově plný těžké práce, o to více se prožívala každá příležitost k oslavě. Slavnostními okamžiky většinou byly nejen všechny společenské události a církevní svátky, ale také oslavy ročních období a pohanské zvyky (slavil se slunovrat, stavění máje). Slavilo se zpěvem, tancem, někdy i s maskami, avšak nikdy nechyběla bohatě prostřené stoly. Ročně bylo takových dní až sto dvacet. I na venkově byly nejdůležitějšími církevními svátky Velikonoce a Vánoce, podívejme se nyní na typický štedrovečerní jídelníček z období středověku na českém území: *„Lidová štedrovečerní jídla se lišila oblast od oblasti, ale vždycky měla být pestrá a hojná. Mělo jich být devatero. Prvním chodem byly obvykle oplatky s medem, ale také s šípkovou zavařeninou nebo jinými plody, jindy s česnekem nebo bylinkami. Potom se dávala zasmažená polévka, nejčastěji s houbami, nebo hustší houbová omáčka. Oblíbeným jídlem*

⁹⁹ FREEDMAN, P. H. *Jídlo: Dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 193.

*byl kuba z krupěk s hříby modráky a velkým množstvím česneku, zvaný černý kuba. Starým obřadním pokrmem byla kaše, někdy z jáhel nebo krupice, jindy třeba hrachová. Následovaly moučné pokrmy pečené nebo vařené, koláče, vánočky, atd. Staletou tradicí mělo zabíjení prasete, musela být hojnost vepřového masa a pití.“*¹⁰⁰ Na Velikonoce se pekly z kynutého těsta mazance a medové jidáše, „*tradiční pečivo, které má připomínat provaz, na němž se zrádný Jidáš oběsil. Proto je v některých krajích pekou jako pramének těsta, stočený do kotouče, na Boleslavsku jako dva spletené provazce.*“¹⁰¹ Na Zelený čtvrtek se mělo jíst něco zeleného, nejčastěji to byl špenát a jarní polévka z bylinek, Velký Pátek byl ve znamení přísného půstu. Na Velikonoční pondělí se jedlo pečené maso s nádivkou (nejčastěji drůbež či kůzle), chudí lidé, kteří neměli dostatek masa, pekli beránka z kynutého těsta, v některých oblastech byl beránek z pařeného sýra.

Dožínky byly díkůvzdáním po ukončení polních prací spojených s panskou robotou. Smažily se koblihy, pekly koláče, vařily polévky a kaše. Posvícení se konala na podzim po sklizni, kdy se oslavoval konec zemědělských činností. Přesná data oslav se lišila farnost od farnosti podle posvěcení tamějšího kostela. Jak takové posvícení v oblasti středních Čech v osmnáctém století probíhalo, to se dozvídáme od F. J. Vaváka, který uvádí, „*že v pátek před posvícením pekla hospodyně koláče a přitom dvakrát roztápěla pec (po každém roztopení se peklo asi dvě hodiny). V sobotu nechal sedlák porazit prase nebo dvě selata či dvě ovce a několik kusů drůbeže. Dohled nad přípravou pokrmů měla zjednaná kuchařka. Při dvoudenní hostině (neděle a pondělí) se podávaly tři druhy piva, pálenka a víno. Účastnili se jí příbuzní a přátelé, ale i rodiny vrchnostenských a městských úředníků, u vedlejších stolů se bavili příbuzní a přátelé čeledi. Žebráci, tuláci, kantor se žáky a všichni pozvaní hosté dostávali výslužku v koláčích a mase.*“¹⁰² Na sv. Martina se zase tradičně pekla svatomartinská husa, dále bylo oblíbeno sladké svatomartinské pečivo, mezi které patřily rohy a podkovy. Plnily se jablečnými a hruškovými povidly, mákem či perníkem. Zabijačka se konala vždy v zimních měsících, v každém domě v jinou dobu a postupně se tak pro střídala celá vesnice. K masopustním radovánkám patřily hodokvasy, pro které byly nejtypičtějším jídlem koblihy, „*místo slaviti masopust říkalo se: koblihy jísti.*“¹⁰³

Zajímavé je pozorovat podobu hostin v průběhu dalších staletí, zaměřme se především na nejvyšší vrstvu, u které jsou změny nejnápadnější. Od období renesance se hostina stala báječnou příležitostí, při níž šlechtic předváděl své bohatství a moc

¹⁰⁰ BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití v pravěku a středověku*. Praha: Academia, 2005, s. 65.

¹⁰¹ ŮLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. *Staročeská kuchařka*. Praha: Ikar, 2000, s. 23.

¹⁰² PETRÁŇ, J. *Dějiny hmotné kultury II.(2.)*. Praha: Karolinum, 1997, s. 844.

¹⁰³ ZÍBRT, Č. *Veselé chvíle v životě lidu českého*. Praha: Vyšehrad, 2006, s. 136

prostřednictvím prostřené tabule, která měla být okázalá. Protože ne každý měl při velkých reprezentačních hostinách dostatek vybavení a personálu, bylo poměrně běžné půjčovat si od svých známých nejen nádobí, ale také i kuchaře. Na slavnostní tabuli se vyskytovaly nejrůznější kusy honosného, i když třeba jinak naprosto nefunkčního nádobí, jehož jediný význam spočíval v prokázání majetkového statusu. Zvláště oblíbené byly fontány ze stříbra nebo zlata vykládané drahými kameny. Právě v této době se stává ze třtinového cukru důležitá surovina k výrobě nejrůznějších dekorativních skulptur, čímž teatrálnost na hostinách vrcholí. Předtím než se pokrmy dostaly na stůl, předváděly se na nádvořích, aby je všichni mohli spatřit a zároveň obdivovat. Často bylo opravdu co, protože fantazie a kreativita kuchařů neznala hranic. Každý hostitel se snažil, aby právě jeho hostina byla nezapomenutelným zážitkem. Pro lepší představu bohaté renesanční hostiny se blíže podívejme na menu oslavy sňatku Annibala, syna Giovanniho II. Bentivoglio, s Lucrezií d'Este, která se konala se roku 1487 v italské Bologni: „*Tato hostina, podobně jako mnoho jiných, o nichž se dochovaly zprávy v kronikách nebo v kuchařských pojednáních, trvala sedm hodin, od osmi večer do tří v noci, a během této doby se podávaly menší předkrmy a oplatky se sladkým vínem nejrůznější kvality, pečení holubi, smažená játra, drozdi, koroptve 's naloženými olivami a hrozny' a chléb, cukrový hrad 's důmyslně vymodelovaným cimbuřím a věžemi', plíživých ptáků, kteří jakmile byl pokrm přinesen do síně, 'k nesmírné radosti a potěšení stolovníků' vylétli ven. Pak se servírovalo srnčí a pštrosí maso s přílohou nejrůznějších 'nákypů', telecí hlavy, vaření kapouni, telecí hrudí a svíčková, kůzlečí maso, klobásy, holubi s 'polévkou a příchutěmi', neboli s omáčkami. Dál se podávali pávi 'ozdobení vlastními pery tak, aby vytvářela rozložený ocas', pro každého hosta jeden, potom mortadella, zajíci a srnci na šťávě, ale obalení svou vlastní kůží tak dokonale, že 'vypadali jako živí'. Po nich přišly na řadu hrdličky a bažanti, jimž 'ze zobáku vycházely ohnivé plameny', obložené citrusovými plody a různými omáčkami. Potom tři cukrové dorty s mandlemi, tvarohy a sušenky a pak znovu kůzlečí hlavy, hrdličky, pečené koroptve a 'hrad plný králíků', kteří vyběhli ven k velkému pobavení hostů.*“¹⁰⁴ Hodování se v renesanci stávalo společenským rituálem, který probíhal v krásném prostředí. Jedlo se jen z nejlepšího nádobí ve vybrané společnosti za konverzace doprovázené příjemnou hudbou nebo zajímavým představením, které dodávalo hostině zajímavý ráz a atmosféru. Právě tato elegance se stává jedním z velkých distinkčních znaků aristokracie. Rozrostl se i počet chodů při jednom jídle, jejich bližší podoba se lišila oblast od oblasti. Podle Platina „*byliny a zelenina mají být podávány před hlavním chodem nebo před chody s masem a – nebo rybou. Jako závěrečný chod Platina doporučoval jídla podporující správné zažívání.*

¹⁰⁴ MONTANARI, M. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha: Lidové noviny, 2003, s. 93.

To podle něj zahrnovalo ovoce jako jablko nebo kyselou hrušku, popřípadě trochu tvrdého sýra, který měl 'zapečetit žaludek a zabránit výparům, aby dosáhly hlavy a mozku.' Tento poslední chod nebyl považován za dezert, ale znamenal jakousi tečku za formální hostinou.“¹⁰⁵

V renesanci se začíná u stolování vytvářet určitý druh intimity, stolovníci již měli své vlastní malé číše ze skla, do kterých se dolévaly nápoje ze speciálních konvic. Stolní nádobí bylo většinou z cínu, stříbra (u nejvyšších vrstev), oblíbená byla i fajáns. Objevily se již talíře dnešního typu, každý z hostů měl svůj vlastní. Od šestnáctého století se maso krájelo malým špičatým nožem na sousta, ta se vkládala do kousku chleba, namáčela v omáčce a až pak dávala do úst. Stůl měl být prostřen bílým a bohatě řaseným ubrusem, na kterém měly být na jaře a v létě květiny, v chladnějších obdobích měla místnost vonět příjemným parfémem. Populární a velmi drahou výzdobou hodovní místnosti byly od šestnáctého století tulipány (byly typické především pro oblast dnešního Nizozemí). Chybět u jídla nesměly ani látkové ubrousky určeny k utírání mastných úst a prstů, v případě náhlé potřeby se do nich mohlo i smrkat. Další pomůckou, kterou mívali hosté stále u sebe, byla paradla. Jak již název napovídá, jednalo se o bohatě ozdobné předchůdce párátek. Nejčastěji se vyráběla ze stříbra, zlata nebo slonoviny, často se zdobila drahokamy.

V průběhu sedmnáctého století již jsou vidličky na šlechtických stolech součástí příboru, jí se jimi především pokrmy z ovoce. Při hostinách od sedmnáctého do devatenáctého století se užíval francouzský způsob stolování, kdy bylo jídlo přinášeno na mísách, a každý si sám nabíral. Jednotlivá jídla se podávala postupně v chodech, které byly od sebe jasně oddělené a bylo jich dva až osm. Každý chod byl přinesen najednou, asi po 15 minutách byl zase odnesen a nahrazen dalším chodem. Jídlo tímto způsobem trvalo až dvě hodiny. V osmnáctém století přichází do obliby stolní nádobí z porcelánu, vyráběly se nejrozličnější mísy, ozdobné podnosy a vázy, ale také celé servisy. Díky osvětlení se zavrhuje pompéznost tolik typická pro předcházející období, nahrazuje ji naopak uměřenost, elegance, pravidelnost a přehlednost, která se například odráží v drobných detailech dekorace.

V polovině devatenáctého století je francouzské stolování nahrazeno ruským, kdy se jídlo v kuchyni naporcuje a k hostům se dostanou až přímo talíře s jejich vlastními porcemi. Na stole se již vyskytuje několik druhů příboru a sklenic. Pro každý nápoj je určena sklenička jiného tvaru, tato skutečnost souvisí s jedním marketingovým plánem, kdy se anglický křišťál nemohl v devatenáctém století díky válce prodávat do Francie a

¹⁰⁵ FREEDMAN, P. H. *Jídlo: Dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 203.

skláři nutně potřebovali odbyt, vznikly tak číše na víno bílé a červené, sklenice na nealkoholické nápoje, pivo nebo třeba odlivky na tvrdý alkohol. Tento zvyk pak byl brzy přijat i dalšími zeměmi. Díky pití kávy, čokolády a čaje se rozšířil příbor o kávovou lžičku a vidličku na dezert. Stříbrné přístroje se v nižších vrstvách nahrazovaly alpakovými (slitina mědi, niklu a zinku). U porcelánu a skla už není důležitý ani tak materiál jako značka výrobce či broušení (měšťané mají sklo zdobené jen rytím). V devatenáctém století má již každý i na našem venkově svůj talíř, nejčastěji z kameniny.

5.4 Kuchařství

Počátky kuchařství jsou z části spojeny s alchymí, ale samozřejmě tomu zase nebylo tak, že by v období renesance vůbec neexistovali lidé věnující se profesionálně pouze kuchařskému umění a kulinářství. V Evropě byly tyto obory velmi rozšířené hlavně v Itálii, Francii a ve Španělsku, kuchaři byli většinou muži a mezi ostatními sloužícími měli význačné postavení a mnohé výhody, byly považovány za mistry a jejich profese za umění. V každé panské kuchyni býval jeden kuchařský mistr a větší počet pomocných kuchařů, z nichž byl každý specializován na něco jiného. S nimi ještě pracovala spousta dalších pomocníků a dokonce i děti, ty měly na starost jen jednodušší úkony, ale na rozdíl od jiných zaměstnanců pracovaly bez jakéhokoliv nároku na odměnu.

Vznik prvních renesančních kuchařských knih souvisí se šlechtickou oblibou vzájemného vyměňování receptů, psaných vlastním písařem či sekretářem dle pokynů mistra kuchaře. V roce 1490 spatřila světlo světa *Le Livre de Taillevent* (někdy se uvádí pod názvem *Viandier*), která se stala nejvýznamnější a nejčastěji vydávanou kuchařskou knihou v celé Evropě a od té doby byla Francie považována za kolébkou kuchařského umění. V Německu byl nejpopulárnější spis Marxe Rumpolta, který vyšel v roce 1582 pod názvem *Ein neu Kochbuch*.

Informace ohledně kuchařských knih z našeho území jsou až do šestnáctého století velmi kusé, nic se nedochovalo. Předpokládáme však, že i u nás bylo dříve běžné vyměňování receptů. První naše dochované spisy zabývající se kuchařstvím jsou ručně psané a obsahují recepty přeložené ze zahraničních zdrojů. První původní tištěná česká kuchařská kniha se objevila začátkem šestnáctého století díky Janu Severinovi Mladšímu, zachoval se však jen jeden jediný a navíc nekompletní výtisk. Za nejvýznamnější a nejvíce oceňovanou českou kuchařskou knihu platí ta od Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591. Rodovský z Hustiřan byl alchymista, který se narodil v roce 1526. Neměl žádné vyšší vzdělání, to mu, ale nijak nebránilo v tom, aby se zajímal o astronomii a v té

době tak moderní alchymii, díky které se však dostal do velkých finančních potíží. Kvůli svým pokusům byl dokonce donucen prodat rodové sídlo a později se jako dlužník ocitl ve vězení v Černé věži na Pražském hradě. Dostal se z něj jen díky Vilémovi z Rožmberka, pro kterého začal pracovat jako alchymista. Později se mu podařilo stát se alchymistou na dvoře Rudolfa II., ke konci života se svému oboru věnoval u pánů z Hasenburku. Rodovský se věnoval jak alchymistické praxi, tak i teorii, proslul hned několika zajímavými překlady, ale i svou vlastní tvorbou. Mezi jeho nejznámější alchymistická díla patří *Kniha o dokonalém umění chemickém* či obsáhlá *Alchemie česká*. Ve stáří se věnuje hlavně kulinářství a na žádost Kateřiny Přepické z Lichumburku vydává své známé dílo *Kuchařství*. Spis vychází u Jiříka Nygrína na Starém městě a jeho celý název zní: *Kuchařství to jest: knížka o rozličných Krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají: Natožto Zvěřina, Ptáci, Ryby a jiné mnohé krmě. Každému Kuchaři, aneb Hospodáři, Knižka tato potřebná i užitečná*. Rodovského dílo, i když občas čerpá a přejímá recepty od Jana Severina, je ceněno hlavně díky tomu, že se zabývá českou gastronomií od počátku středověku až do šestnáctého století a snaží se tak vytvořit její úplný přehled. Kniha byla velmi populární ještě dlouho po autorově smrti a stala se naprosto nenahraditelným pomocníkem všech kuchařů a kuchařek.

Mezi dalšími českými kuchařskými knihami zmiňme krátce alespoň ty od Pavla Severina z Kapí hory (obsahuje převzaté recepty Jana Severina Mladšího), Jana Kantora (také čerpal z předchozích děl), Polixeny z Lobkovic (obsahuje šlechtické recepty na sladkosti), Alžběty Lidmily z Lisova (recepty pocházející z německého prostředí a s náročnější přípravou než doposud), rukopisné sborníky šlechtických kruhů ze sedmnáctého století a také knihu neznámého autora vytištěnou u Kateřiny Koniášové (větší zájem o přesné dávkování). Neměli bychom však opomenout ani existenci kuchařských knih ze sedmnáctého a osmnáctého století pocházejících z klášterů a církevního prostředí. Nejznámější byla *Kniha kuchařská* od Evermonda Košetického, faráře a později premonstráta ve Strahovském klášteře. Hlavně na přelomu osmnáctého a devatenáctého století dochází k velkému rozvoji kuchařských knih a laicizaci kuchařství. Mezi kuchařkami aristokratických vrstev je u nás nejdůležitější rukopisná sbírka receptů Ludmily Filipiny hraběnky Schlikové. Sbírká je psána v němčině, recepty dokazují pestré stravování šlechty ovlivněné kosmopolitismem. Nechybí ani zeleninová jídla a velké množství sladkých receptů.

První polovina devatenáctého století pak přinesla kuchařské knihy určené přímo středním měšťanským vrstvám a to díky Magdaleně Dobromile Rettigové a jejímu nejznámějšímu dílu *Domácí kuchařka aneb Pojednání o masitých a postních pokrmech pro*

*dcerky české a moravské. Rettigová psala česky, díky čemuž měla velký vliv na šíření jazyka hlavně mezi ženami z měšťanského prostředí (i když také napsala kuchařku věnující se venkovské stravě). Navíc právě do devatenáctého století jakákoliv současná kuchařská knížka psaná v češtině zoufale chyběla. „Všeobecná a dílem spravedlivá stížnost jest, že se v naší mateřské řeči žádná knížka kuchařská nenachází, podle které by se dívčinky v malých městech, jakož i na statcích, zámcích, farách a dědinách řídit mohly. Jestliť arci dostatečný počet kněh kuchařských, také českých – nechci sice cenu kněh těchto ztenčovat nebo snižovat, protože jsem snad nejmenší částku jich viděla a potud žádnou tak nezkoumala, abych ji chválit neb tupit mohla, co tím méně bych učinila, protože každý jiný způsob vaření má a každému stejná potrava k chuti nepřijde. Jen toliko lze mně o těchto knihách říci, že málokterá do malých měst se hodí, protože věci ty, jichž k těm pokrmům zapotřebí, zřídka k dostání a málo povědomy jsou; a tím se stane, že děvčátka, a i také zkušenější domácí hospodyně stěžují, že těm knihám nerozumí, protože zcela neznámé potraviny i nářadí v nich nachází... Spěchám tedy mojim milým vlastenkám tuto knížечku podati; nevydávám ji za řádnou dokonalou knihu kuchařskou, jest to jenom sbírka jídel, jak je má babička a máti (obě Češky) vařily, a já všecky zkoušejíc, tak dalece chutné k požívání shledala.“*¹⁰⁶ Rettigová přinesla do českého kulinářství mnoho nových myšlenek, například již nepodporovala přemíru koření v jídlech. Přejala i některé recepty světových kuchyní, především francouzské.

5.5 Stravování a zdraví

V antice i ve středověku vhodnost či nevhodnost určitých druhů potravin určovala hippokratovsko-galénská teorie humorálních šťáv. Až do devatenáctého století, kdy se ke slovu dostala moderní medicína, byla víra v tuto teorii velmi silná. Podle hippokratovsko-galénské teorie se také později přijímaly do evropského jídelníčku nové potraviny přivezené z Ameriky. K přijetí také pomohlo i to, když se daná potravin dostala do Evropy již jako zaručený lék proti různým neduhům a chorobám. V období renesance a humanismu se sice občas objevovaly názory typu (pocházející od kritiků soudobé společnosti, církve nebo lékařů), že jíst častěji některé potraviny člověku škodí, ale většinou žádný velký úspěch neměly.

Devatenácté století přineslo v problematice zdraví a stravování nesmírný obrat. Jak již bylo výše řečeno, humorální teorii byla nahrazena moderní medicínou. Díky ní se začala soustředit větší váha na výživovou hodnotu a chuť jednotlivých potravin (i u nižších

¹⁰⁶ RETTIGOVÁ, M. D. *Domácí kuchařka*. Praha: Ikar, 1999, s. 7.

vrstev společnosti). Dřív tomu tak nebylo a proto se v nižších vrstvách zvláště těch venkovských často objevovala podvýživa způsobena nedostatečně výživnou a jednotvárnou stravou. Ve vyšších vrstvách se díky tučné stravě a přejídání také často objevovaly nejrůznější neduhy a choroby. Od devatenáctého století se proti nim lékaři snažili bojovat a kromě jiného propagovali také střídmost v jídle, která měla být spolu s pořádkem, pilností a šetrností ctností každého měšťana. V druhé polovině devatenáctého století se objevila také první abstinenční a vegetariánská hnutí. Ta měla jednak etický rozměr, ale také upozorňovala na to, že maso není až tak zdravé, jak si všichni dosud mysleli. Také obezita již byla vnímána jako nemoc způsobující choroby srdce, oběhové systému či pohybového aparátu. Navíc díky proměně estetického ideálu již hezký člověk nebyl ten, který byl tlustý a mohl se do sytosti najíst tučných potravin jako dříve, naopak jím byl člověk štíhlé postavy. Obezita byla tedy považována za velkou chybu na kráse a bojovalo se s ní nejen tělesným pohybem a cvičením, ale také vyváženou stravou. „*Následujícímu jídlu a pití by se měli vyhnout obézní lidé: teplým nápojům s hodně vodou a cukrem, pívem a všem jídlům obsahujícím cukr a škrob, hlavně ovesné kaši, pudinkům, rýži, fazolím, hrachu, čočce, tučným polévkám, cukrovinkám a ovocným kompotům.*“¹⁰⁷ Bojuje se ale i proti dalším chorobám jako například dně způsobené nadměrnou spotřebou soli a koření, cukrovce, vysokému tlaku či nemocím vzniklým nedostatkem vitamínů a minerálů.

Velká většina těchto chorob se u vyšších a měšťanských vrstev léčila na kúrách při lázeňských pobytech, k významnému rozvoji lázeňství na našem území docházelo právě na přelomu osmnáctého a devatenáctého století. Léčivé vody stáčené v kameninových džbáncích se však u nás prodávaly již od patnáctého století. Později se k nim přidaly kyselky, minerální vody s vysokým obsahem oxidu uhličitého, které se stáčely do skleněných lahví. Nejznámější kyselky pocházely z okolí Chebu a Karlových Varů (Mattoni). „*Kúry založené na minerální vodě z Karlových Varů se předepisovaly stejně jako jakékoliv jiné druhy léčby; doktoři tedy nařídili svým pacientům jejich přesné množství, denní dobu a jak dlouho má být voda popijena. Minerální voda se většinou pila ráno po malých porcích po dobu patnácti až dvaceti minut. Karlovarský lékař Karl Sorger, tvrdil, že podmínky pro úspěšnou odtučňovací kúru za pomoci minerální vody musí být*

¹⁰⁷ MERTA, Sabine. Karlsbad and Marienbad: the spas and their cures in 19th-century Europe. In ODDY, D. J. (ed.). *The diffusion of food culture in Europe from the late eighteenth century to the present day*. Praha: Academia, 2005. s. 154.

kombinovány také se správnou stravou.“¹⁰⁸ Kromě přírodních minerálních vod, které byly díky dovozu hodně drahé, se později na trhu objevily i mnohem levnější sodovky, které byly vyráběny uměle díky přísadkám oxidu uhličitého. K dispozici byla samozřejmě i obyčejná stolní voda, pro kterou se chodilo k pramenům (v Praze byla například oblíbená Kinská voda u zahrady na dnešním náměstí Kinských či prosecká Krocínka). Ve velkých městech se kvalita místních pramenů velmi zlepšila hlavně koncem devatenáctého století, kdy se ve velkém stavěly vodárny a čističky, které dokázaly vyřešit prosakování infekcí do městských vodních zdrojů. Dobrá kvalita vody přispěla i k lepší hygieně obecně a klesl tím počet zažívacích potíží a chorob, způsobených potravinami omytými kontaminovanou vodou.

¹⁰⁸ MERTA, Sabine. *Karlsbad and Marienbad: the spas and their cures in 19th-century Europe*. In ODDY, D. J. (ed.). *The diffusion of food culture in Europe from the late eighteenth century to the present day*. Praha: Academia, 2005, s. 155.

Závěr

Tato práce se zabývala kulturně-historickým fenoménem gastronomie a stravování z celostního kulturologického pohledu. Mým cílem bylo stručně a přitom co nejlépe charakterizovat a přiblížit gastronomii v průběhu nejdůležitějších období evropské kultury. A také dokázat, že gastronomie je zajímavou a velmi dynamickou součástí kultury, která je transformována neustále probíhajícími kulturní změnami. Nejčastěji jsme se setkali se změnami exogenního charakteru, mezi těmi nejvýznamnějšími můžeme jmenovat především tyto: masivní rozšíření vinařství v Čechách za doby Karla IV., profesionalizaci pekařství, důsledky importu cukru, kávy, čokolády a čaje, důležitou úlohu brambor jako nové potraviny, která měla ochránit obyvatelstvo od následků neúrody či ovlivňování městské gastronomické kultury gastronomickou kulturou venkovskou po zrušení nevolnictví a přílivu venkovských obyvatel do měst.

Největší endogenní transformace oblasti stravování proběhla v období po průmyslové revoluci, která znamenala konec tradiční společnosti a nástup té moderní. Jejím nejvýznamnějšími důsledky pro evropské dějiny stravování byly bezesporu trvalý nárůst hospodářských výnosů, rozvoj nových technologií a dopravy, tyto skutečnosti znamenaly pro evropskou společnost konec strachu z hladu a podvýživy. Ale především se změnila ta skutečnost, že po průmyslové revoluci se paleta jídla mnohem více rozšířila a navíc stravování již nebylo tolik určováno pravidly danými náboženstvím. Role půstů byla dříve naprosto nepostradatelnou součástí života v tradiční společnosti. Fungovaly jako regulační mechanismy, díky kterým dokázala tehdejší společnost hospodařit s důležitými živinami, kterých bylo v té době podstatně méně, tak, aby se nevyčerpaly a jejich nedostatek významně neohrozil život tehdejších obyvatel. Po průmyslové revoluci, kdy již potraviny nemusely být nijak regulovány, nastává opravdová hojnost pro všechny, po které v dřívějších dobách některé vrstvy jen marně toužily. Avšak tato hojnost přinesla do následujících období i mnohé negativní následky, které jsou především v dnešní době stále častěji viditelné. Především jmenujme obžerství vedoucí k obezitě, která je dnes jednou z nejrozšířenějších civilizačních nemocí. A hlavně pak devalvace jídla a stravování, které přinesla konzumní společnost. Jedním z příkladů může být plýtvání jídlem, lidé z dřívějších období si nikdy nemohli dovolit nechat jakoukoliv potravinu zkazit, protože by to pro ně mělo nedožitelné následky, druhým je pak stravování ve fastfoodech, které bohužel změnilo dříve tolik významný rituál jídla v pouhý proces základní potřeby organismu.

Oporou při koncipování práce mi byla díla autorů různých společenských disciplín české i zahraniční provenience. Hlavními zdroji se pro mne staly především

odborná publikace o dějinách stravování editovaná historikem Paulem Freedmanem *Jídlo: Dějiny chuti*¹⁰⁹ a studie italského medievalisty a odborníka na dějiny stravy Massima Montanariho *Hlad a hojnost: Dějiny stravování v Evropě*¹¹⁰. *Jídlo: dějiny chuti* je ojedinělou publikací, která obsahuje příspěvky deseti odborníků z oblasti historie zajímavých se také o širší kulturní a politické kontexty, týkající se vývoje gastronomie od pravěku do konce dvacátého století. Montanari se zabývá dějinami evropského stravování svým originálním pohledem, kdy se snaží zachytit evropské dějiny pomocí hospodářských technologií souvisejících s výrobou potravin a stolováním jako takovým.

Nezbytným odborným zdrojem byly publikace průkopnice české vědy o výživě Marie Úlehlová-Tilschová (*Česká strava lidová*¹¹¹, *Chuťový místopis*¹¹², *Staročeská kuchařka*¹¹³). Pohled z antropologické perspektivy vnesli do dané problematiky především Robert Lawless, Edward Burnett Tylor, Bronislaw Malinowski, Claude Lévi-Strauss či Mary Douglasová. Sociologické poznatky jsem čerpala z děl Gillese Lipovetskyho (*Věčný přepych*¹¹⁴), Norberta Eliase (*O procesu civilizace*¹¹⁵), který se věnoval tématu proměny raně novověké společnosti, z českých autorů pak od Věry Dvořákové-Janů (*Lidé a jídlo*¹¹⁶). Cenným zdrojem etnologických informací z českých zemí byla díla klasiků historie Zikmunda Wintera (*Kuchyně a stůl našich předků*¹¹⁷) a Čeňka Zíbrta (*Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití*¹¹⁸, *Veselé chvíle v životě lidu českého*¹¹⁹). Práce čerpala také u historiků zabývajících se dějinami každodennosti, jakými jsou Hans-Werner Goetz (*Život ve středověku*¹²⁰), Jacques Le Goff (*Kultura středověké Evropy*¹²¹), Richard van Dülmen (*Kultura a každodenní život v raném novověku*¹²²) a Alain Corbin (*Na stopě neznámému*¹²³), který aplikuje metodické postupy školy Annales na moderní společnost 18. a 19. století. Z českých historiků zajímavých se o dějiny každodennosti jsem čerpala

¹⁰⁹ FREEDMAN, P. H. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008.

¹¹⁰ MONTANARI, M. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha: Lidové noviny, 2003.

¹¹¹ ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. *Česká strava lidová*. Praha: Družstevní práce, 1945.

¹¹² ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. *Chuťový místopis*. Praha: Dita, 1997.

¹¹³ ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. *Staročeská kuchařka*. Praha: Ikar, 2000.

¹¹⁴ LIPOVETSKY, G. *Věčný přepych*. Praha: Prostor, 2003.

¹¹⁵ ELIAS, N. *O procesu civilizace (I.)*. Praha: Argo, 2006.

¹¹⁶ DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V. *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999.

¹¹⁷ WINTER, Z. *Kuchyně a stůl našich předků. Líčení dějepisné ze století XVI*. Praha: Dr. František Bačkovský, 1892.

¹¹⁸ ZÍBRT, Č. *Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití: po rozumu starých Čechův*. Praha: J. R. Vilimek, 1890.

¹¹⁹ ZÍBRT, Č. *Veselé chvíle v životě lidu českého*. Praha: Vyšehrad, 2006.

¹²⁰ GOETZ, H. – W. *Život ve středověku*. Jinočany: H+H Vyšehradská, 2005.

¹²¹ LE GOFF, J. *Kultura středověké Evropy*. Praha: Vyšehrad, 2005.

¹²² DÜLMEN, R. *Kultura a každodenní život v raném novověku (16. - 18. století) (I.)*. Praha: Argo, 1999.

¹²³ CORBIN, A. *Na stopě neznámému. Znovunalezený svět Louise-Francoise Pinagota 1798-1876*. Praha: Argo, 2006.

především od Josefa Petráňe (*Dějiny hmotné kultury* ¹²⁴, *Rolník v evropské tradiční kultuře* ¹²⁵, *Zemědělská výroba v Čechách v druhé polovině 16. a počátkem 17. století* ¹²⁶), Josefa Staňka (*Blahoslavený sládek* ¹²⁷, *Ukrojte si u nás* ¹²⁸, *Víno není vino* ¹²⁹) či Vlastimila Vondrušky (*Církevní rok a lidové obyčeje* ¹³⁰, *Intimní historie od antiky po baroko* ¹³¹).

Věřím, že moje práce i přes svůj omezený rozsah a krátký pohled na velmi široké téma splnila svůj účel a potvrdila, že kulturologický přístup je vhodným způsobem výzkumu oblasti kulturních dějin a nabízí do budoucna mnoho dalších zajímavých a jedinečných možností.

¹²⁴ PETRÁŇ, J. *Dějiny hmotné kultury I.(2.)*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1985.

¹²⁵ PETRÁŇ, J. *Rolník v evropské tradiční kultuře*. Praha: Set Out - Roman Míšek, 2000.

¹²⁶ PETRÁŇ, Josef. *Zemědělská výroba v Čechách v druhé polovině 16. a počátkem 17. století*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1963.

¹²⁷ STANĚK, J. *Blahoslavený sládek*. Praha: Práce, 1984.

¹²⁸ STANĚK, J. *Ukrojte si u nás*. Praha: Práce, 1989.

¹²⁹ STANĚK, J. *Víno není vino. Kapitoly z dějin vína*. Praha: Paseka, 1998.

¹³⁰ VONDRUŠKA, V. *Církevní rok a lidové obyčeje*. České Budějovice: DONA, 1991.

¹³¹ VONDRUŠKA, V. *Intimní historie od antiky po baroko*. Brno: MOBA, 2007.

Použitá literatura

AUGUSTÍN, Jozef. *Povídání o kávě*. Olomouc: Fontána, 2003. ISBN 80-7336-040-3

AUGUSTINUS, Aurelius. *Ordo Sancti Augustini*. [online]. [citováno 1. března 2011]. Dostupné z: <<http://www.premonstrati.org/?s=augustin>>.

BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a středověku*. Praha: Academia, 2005. ISBN 80-200-1340-7

BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití za Rudolfa II.* Praha: Maxdorf, 1997. ISBN 80-85800-67-5

BERANOVÁ, Magdalena. *Tradiční české kuchařky*. Praha: Libri, 2001. ISBN 80-7277-075-6

BURIAN, Jiří. HOLUB, Karel. *Prostřené stoly v době Rudolfa II. a Česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. 1.vyd. Praha: Ars Bohemica, k.s., 1997. ISBN 80-902381-0-6

BŮŽEK, Václav. KRÁL, Pavel. *Člověk českého raného novověku*. Praha: Argo, 2007. ISBN 978-80-7203-694-3

CAESAR, Gaius Iulius. *Válečné paměti*. Praha: Svoboda, 1972.

COE, Sophie D. *Čokoláda. Historie sladkého tajemství*. Praha: Pragma, 2000. ISBN 80-7205-478-3

CORBIN, Alain. *Na stopě neznámému. Znovunalezený svět Louise-Francoise Pinagota 1798-1876*. Praha: Argo, 2006. ISBN 80-7203-710-2

CZUMALO, Vladimír. Existuje česká kuchyně? [online]. In *SANQUIS*. Číslo 34/2004. [citováno 10. března 2011]. Dostupné z: <<http://www.sanquis.cz/indexf.php?linkID=art503>>.

DOLEŽALOVÁ, Jiřina. *Děti pětileté růže*. Praha: Regia, 2002. ISBN 80-86367-23-1

DROUARD, Antoine. Teaching cookery in France in the 19th and 20th centuries. In ODDY, D. J. (ed.). *The diffusion of food culture in Europe from the late eighteenth century to the present day*. Praha: Academia, 2005. ISBN 80-200-1325-3

DÜLMEN, Richard van. *Kultura a každodenní život v raném novověku (16. - 18. století) (I.)*. Praha: Argo, 1999. ISBN 80-7203-116-3

DÜLMEN, Richard van. *Kultura a každodenní život v raném novověku (16. - 18. století) (II.)*. Praha: Argo, 2006. ISBN 80-7203-812-5

- DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999. ISBN 80-85866-41-2
- ELIAS, Norbert. *O procesu civilizace (I.)*. Praha: Argo, 2006. ISBN 80-7203-838-9
- ELIAS, Norbert. *O procesu civilizace (II.)*. Praha: Argo, 2007. ISBN 978-80-7203-962-3
- FREEDMAN, Paul H. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008. ISBN 978-80-204-1847-0
- GOETZ, Hans – Werner. *Život ve středověku*. Jinočany: H+H Vyšehradská, 2005. ISBN 80-7319-025-7
- HÁJEK Z LIBOČAN, Václav. *Kronika česká*. Praha: Odeon, 1981.
- HOBHOUSE, Henry. *Šest rostlin, které změnily svět*. Praha: Academia, 2004. ISBN 80-200-1179-X
- HODANOVÁ, Klára (ed.). *Ingredere Hospes. Sborník Národního památkového ústavu územní odborné pracoviště v Kroměříži*. Kroměříž: NPÚ, 2008. ISBN 978-80-87231-00-5
- HOŠEK, Rostislav. MAREK, Václav. *Řím Marka Aurelia*. Praha: Mladá fronta, 1990. ISBN 80-204-0083-4
- IMBACH, Josef. *Tajemství klášterní kuchyně*. Praha: Portál, 2005. ISBN 80-7178-912-7
- JIRÁSKO, Luděk. *Církevní řády a kongregace v zemích českých*. Praha: Fénix, 1991. ISBN 80-85245-11-6
- JU, Mistr Lu. *Klasická kniha o čaji*. Praha: DharmaGaia, 2002. ISBN 80-86685-01-2
- KARPENKO, Vladimír. *Alchymie, dcera omylu*. Praha: Práce, 1988.
- KLÁPŠTĚ, Jan. *Proměna českých zemí ve středověku*. Praha: Lidové noviny, 2005. ISBN 80-7106-175-1
- KOLDINSKÁ, Marie. *Každodennost renesančního aristokrata*. Praha: Paseka, 2001. ISBN 80-7185-364-X
- KUTNAR, František. *Malé dějiny brambor*. Pelhřimov: Nová tiskárna Pelhřimov, 2005. ISBN 80-86559-30-0
- LAWLESS, Robert. *Co je to kultura*. Olomouc: Votobia, 1996. ISBN 80-7198-106-0
- LEDVINKA, Václav (ed.). *Documenta Pragensis XXV. Dobrou chuť, velkoměsto*. Praha: Scriptorium, 2007. ISBN 978-80-86852-16-4

LE GOFF, Jacques. *Kultura středověké Evropy*. Praha: Vyšehrad, 2005.
ISBN 80-7021-808-8

LENDEROVÁ, Milena. *Z dějin české každodennosti. Život v 19. století*. Praha: Karolinum, 2009. ISBN 978-80-246-1683-4

LIPOVETSKY, Gilles. *Věčný přepych*. Praha: Prostor, 2003. ISBN 80-7260-144-X

MERTA, Sabine. *Karlsbad and Marienbad: the spas and their cures in 19th-century Europe*. In ODDY, D. J. (ed.). *The diffusion of food culture in Europe from the late eighteenth century to the present day*. Praha: Academia, 2005. ISBN 80-200-1325-3

MÍKA, Zdeněk. *Zábava a slavnosti staré Prahy*. Praha: Ostrov, 2008.
ISBN 978-80-86289-61-8

MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha: Lidové noviny, 2003. ISBN 80-7106-560-9

NOVOTNÝ, Vladimír (ed.). *Hospody a pivo v české společnosti*. Praha: Academia, 1997.
ISBN 80-200-0639-7

PETRÁŇ, Josef a kolektiv. *Dějiny hmotné kultury I.(2.)*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1985. ISBN 80-7174-084-X

PETRÁŇ, Josef a kolektiv. *Dějiny hmotné kultury II.(1.)*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1995. ISBN 80-7184-085-8

PETRÁŇ, Josef a kolektiv. *Dějiny hmotné kultury II.(2.)*. Praha: Karolinum, 1997.
ISBN 80-7184-086-6

PETRÁŇ, Josef. PETRÁŇOVÁ, Lýdia. *Rolník v evropské tradiční kultuře*. Praha: Set Out - Roman Míšek, 2000. ISBN 80-86277-08-9

PETRÁŇ, Josef. *Zemědělská výroba v Čechách v druhé polovině 16. a počátkem 17. století*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1963.

PETRÁŇOVÁ, Lýdia. *Language, patriotism and cuisine: the formation of the Czech national culture in central Europe*. In ODDY, D. J. (ed.). *The diffusion of food culture in Europe from the late eighteenth century to the present day*. Praha: Academia, 2005.
ISBN 80-200-1325-3

POKORNÝ, Karel. *Nablýskaná krása v kuchyních našich prababiček*. Praha: ARSCI, 2009. ISBN 978-80-86078-98-4

POUPA, Otakar. *Čtení o výživě*. Praha: Státní zdravotnické nakladatelství, 1963.

RETTIGOVÁ, Magdalena D. *Domácí kuchařka*. Praha: Ikar, 1999. ISBN 80-7202-473-6

ROSMAN, Abraham. *The tapestry of culture*. New York: Columbia University, 1995. ISBN 0-07-053955-3

Řehole sv. Benedikta latinsky a česky. Praha: Čeští benediktini, 1993.

SMETÁNKA, Zdeněk. *Legenda o Ostožovi*. Praha: Mladá fronta, 1992. ISBN 80-204-0044-3

SOUKUP, Václav. *Dějiny antropologie*. Praha: Karolinum, 2004. ISBN 80-246-0337-3

SOURNIA, Jean-Charles. *Dějiny pijáctví*. Praha: Garamond, 1999. ISBN 80-86379-01-9

STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek*. Praha: Práce, 1984.

STANĚK, Josef. *Ukrojte si u nás*. Praha: Práce, 1989. ISBN 80-208-0312-2

STANĚK, Josef. *Víno není vino. Kapitoly z dějin vína*. Praha: Paseka, 1998. ISBN 80-7185-189-2

TRETERA, Jiří Rajmund. *Církev a řeholní řády ve středověku*. [online]. In SPUNAR, Pavel (ed.). *Kultura středověku*, Academia, Praha 1995. [citováno 10. března 2011]. Dostupné z: <<http://spcp.prf.cuni.cz/vyuka/tretspu.htm>>.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Česká strava lidová*. Praha: Družstevní práce, 1945.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Chuťový místopis*. Praha: Dita, 1997. ISBN 80-85926-16-4

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Staročeská kuchařka*. Praha: Ikar, 2000. ISBN 80-7202-484-1

VAŠKŮ, Zdeněk. *De oeconomia suburbana*. [online]. In *Vesmír*. Číslo 1995/6. [citováno 10. dubna 2011]. Dostupné z: <<http://www.vesmír.cz/clanek/de-oeconomia-suburbana>>.

VONDRUŠKA, Vlastimil. *Církevní rok a lidové obyčeje*. České Budějovice: DONA, 1991. ISBN 80-85463-03-2

VONDRUŠKA, Vlastimil. *Intimní historie od antiky po baroko*. Brno: MOBA, 2007. ISBN 978-80-243-2672-6

VONDRUŠKA, Vlastimil. *Intimní historie* [online]. [citováno 5. dubna 2011]. Dostupné z: <http://www.rozhlas.cz/leonardo/historie/_zprava/intimni-historie-stolovani-druha-cast--416422>.

VOŠAHLÍKOVÁ, Pavla. *Jak se žilo za časů Františka Josefa I*. Praha: Svoboda, 1996. ISBN 80-205-0088-X

WINTER, Zikmund. *Kuchyně a stůl našich předků. Ličení dějepisné ze století XVI.* [online]. Praha: Dr. František Bačkovský, 1892. [citováno 21. května 2011]. Dostupné z: <<http://kramerius.mlp.cz/kramerius/handle/ABG001/150303>>.

ZÍBRT, Čeněk. *Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití: po rozumu starých Čechův.* [online]. Praha: J. R. Vilimek, 1890. [citováno 10. května 2011]. Dostupné z: <http://openlibrary.org/books/OL23449150M/Poctive_mravy_a_spolecenske_rady_pri_jidle_a_piti_po_rozumu_starych_cechuv>.

ZÍBRT, Čeněk. *Veselé chvíle v životě lidu českého.* Praha: Vyšehrad, 2006. ISBN 80-7021-624-7

Obrazová příloha



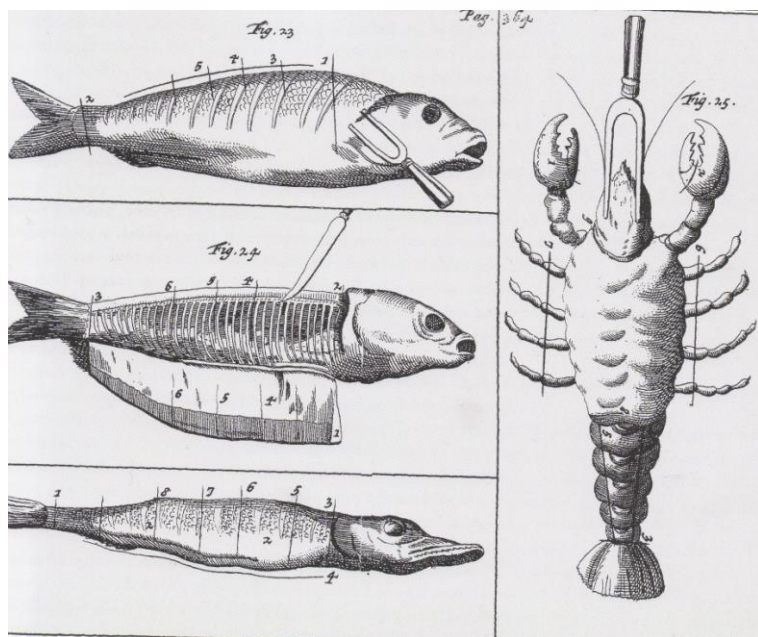
Obr. 1 Titulní strana knihy *Livre de Taillevent* (dnes známé jako *Viander*) ve vydání z konce 15. století. (Zdroj: Bibliothèque Nationale de France, Paris)



Obr. 2 Lakota a Zdrženlivost na iluminaci z knihy *Livre des bonnes mœurs*. (Zdroj: FREEDMAN, P. H. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 166.)



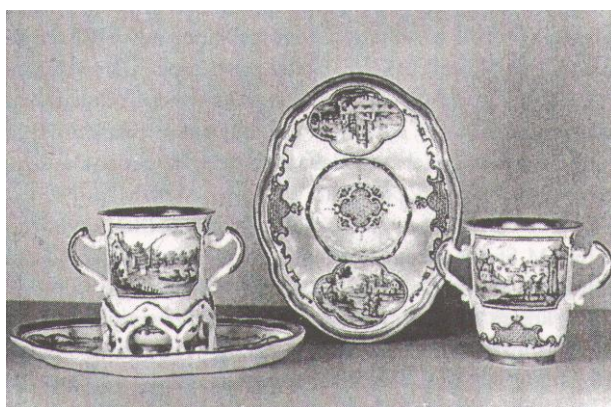
Obr. 3 Hostina u vévody z Berry, výřez z ilustrace z 15. stol. z iluminovaného rukopisu *Très Riches Heures du Duc de Berry*. (Zdroj: *Très Riches Heures du Duc de Berry* [online]. Dostupné z: <http://www.ibiblio.org/wm/rh/img/january.jpg>.)



Obr. 4 Způsoby porcování ryby a humra v knize *Le cuisinier françois* od La Varenna. (Zdroj: FREEDMAN, P. H. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 225.)



Obr. 5 Výroba kuželovitých homolí cukru na ilustraci z Dioskuridovy příručky.
(Zdroj: FREEDMAN, P. H. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 178.)



Obr. 6 Porcelánové šálky a podšálky na čokoládu z 18. století. (Zdroj: COE, S. D. *Čokoláda. Historie sladkého tajemství*. Praha: Pragma, 2000, s. 155.)



Obr. 7 Interiér podniku *Les Trois Frères Provençaux*, jedné z nejznámějších pařížských restaurací první poloviny 19. stol. (Zdroj: FREEDMAN, P. H. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 273.)



Obr. 8 Reklamní plakát na kakao holandské společnosti Van Houten (Zdroj: FREEDMAN, P. H. *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, 2008, s. 249.)